





By Pons Augustin Alletz

First edition

Barral
60 fr fr.
7 august '28

L'ALBERT MODERNE,

OU

NOUVEAUX SECRETS ÉPROUVÉS, ET LICITES,

RECUEILLIS D'APRES LES DÉCOUVERTES LES PLUS RÉCENTES.

Les uns ayant pour objet de remédier à un grand nombre d'accidens qui intéressent la santé :

Les autres, quantité de choses utiles à sçavoir pour les différens besoins de la vie :

D'autres, enfin tout ce qui concerne le pur agrément, tant aux Champs qu'à la Ville.

Le tout divisé en trois parties, & rangé par ordre alphabétique.



A PARIS
Chez la Veuve Duchesne, Libraire, rue St. Jacques, au Temple du Goût,

M. DCC. LXVIII.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

PRÉFACE.

NOus avons donné à cet ouvrage le nom d'*Albert Moderne*, par oppoſition à un livre fort connu & déja ancien, diviſé en deux parties, dont l'une porte le titre de *Secrets d'Albert le Grand*, & l'autre celui de *Petit Albert*. Qu'il nous ſoit permis de dire que nous mettons une différence conſidérable entre les Secrets de l'Albert Ancien, & ceux que nous donnons aujourd'hui. Une bonne partie des Secrets de l'Albert Ancien a pour objet des matieres un peu trop libres, & peu convenables à cette décence que l'on doit garder dans un ouvrage public. Nous rougirions d'en rapporter quelque exemple. Il y a plus : les perſonnes ſenſées ſe défient avec raiſon du ſuccès que peuvent avoir ces ſortes de Secrets. Que penſer en effet d'un homme entêté de l'Aſtrologie judiciaire, & qui propoſe pour moyen de ſe faire aimer d'une per-

ſonne, de compoſer un Taliſman ſous la conſtellation de Vénus. Quel rapport peut avoir la Planette de ce nom, que le Vulgaire appelle l'Étoile du Berger avec Vénus, que la Fable fait Mere des Amours ? Il oſe encore propoſer pour la même fin d'avoir trois cheveux de la perſonne dont on veut être aimé, & de les lier avec trois des vôtres, en diſant ces paroles : ô corps, puiſſes-tu m'aimer par la vertu efficace du *ſcheva*. C'eſt franchement, avoir recours à ces prétendus enchantemens qui choquent le bon ſens, & qui ſont défendus par des loix reſpectables. A l'égard des autres Secrets qui n'ont pas pour objet ces ſortes de matieres, il y en a quantité qui ont une mauvaiſe fin; mais dont bien des gens peu ſcrupuleux ou même trop crédules pourroient abuſer. Il y en a d'autres qui ne peuvent être bons qu'à des joueurs de gobelets: d'autres enfin propoſent des moyens dont la biſarrerie fait douter du ſuccès.

Il n'en eſt pas ainſi de l'ouvrage que nous offrons au public. Il contient une collection de différens ſe-

crets qui ont été communiqués par la voie des ouvrages périodiques depuis plus de vingt ans, & par des perſonnes, qui après avoir fait une heureuſe découverte, confirmée par pluſieurs expériences, en ont fait part au Public, y étant excitées par le ſeul amour de l'humanité & pour être utiles à leurs ſemblables. C'eſt dans ces différentes ſources que nous avons puiſé la matiere de ce recueil. Nous avons apporté la plus ſérieuſe attention pour ne choiſir que ceux qui ſont intéreſſans, & ne pas donner un ramaſſis de ceux dont on n'a pas beſoin.

Pour mettre quelque ordre dans cette collection, nous avons rangé ces ſecrets ſous trois Claſſes. La premiere eſt de ceux qui ont pour objet la Santé, ou les maladies auxquelles les hommes ſont ordinairement le plus expoſés. Pluſieurs de ces maux ne demandent pas abſolument la viſite d'un Médecin. Ainſi dans ces ſortes de cas, on peut eſſayer quelqu'un des remedes que nous avons propoſés, & l'on peut être aſſûré de la guériſon, lorſque les maux n'ont point quelque cauſe ca-

chée ou plus éloignée. D'ailleurs, comme cet ouvrage ſemble particulierement propre aux perſonnes qui ont un bien de campagne, & qui y paſſent une partie de l'année, ces ſortes de remedes leur feront d'autant plus utiles qu'on n'a pas alors ſous la main un Médecin pour le conſulter, ſurtout pour des maux ordinaires, & qui n'ont point de ſuites fâcheuſes. La ſeconde Claſſe renferme des ſecrets qui ont pour objet l'Utilité. Sous ce terme général, nous entendons ceux qui peuvent être utiles aux Agriculteurs, aux Adminiſtrateurs des biens de campagne, à tous ceux qui aiment l'œconomie : nous ne pouvons ſpécifier ici tous les autres ſecrets que nous avons rangés ſous cette Claſſe. Un coup d'œil jetté ſur la table de ce livre fera comprendre qu'il renferme un grand nombre de choſes curieuſes & bonnes à ſçavoir. La troiſieme Claſſe contient les ſecrets qui ont pour objet les choſes de pur agrément, comme certaines recettes bien ſûres pour faire des liqueurs agréables ; d'autres concernent la culture des fleurs, &

l'art de procurer aux amateurs divers moyens d'éxercer le goût ſur cet objet. D'autres enfin roulent ſur la peinture, ou plutôt ſur l'art de mettre en quelque couleur que ce ſoit des boiſeries, des cabinets, des ſallons, des meubles, des bijoux, en un mot tout ce qui ſert à orner & à embellir à peu de frais les lieux où l'on ſe plaît. Une infinité de gens dont la ſituation aiſée les diſpenſe de la néceſſité de travailler, ſont plus expoſés à l'ennui. Souvent dégoûtés des divers amuſemens en uſage dans la ſociété, parce qu'ils ſont trop uniformes & qu'ils reviennent tous les jours, ils ne ſçavent comment paſſer le tems. Mais s'ils veulent jetter les yeux ſur cet ouvrage, ils y trouveront divers moyens de ſe faire une occupation agréable pour charmer leur ennui, & il leur ſera libre de choiſir entre ces moyens ceux qui leur plairont davantage. Telle eſt la collection que nous offrons au Public. On y trouvera en un ſeul volume un grand nombre de ſecrets utiles & curieux, & qui ſont épars

dans une infinité de livres. Nous efperons qu'on nous fçaura gré de les avoir recueillis, & que bien des perfonnes en reconnoîtront l'avantage.



TABLE
DES MATIÉRES

Contenues dans cet ouvrage.

PREMIERE PARTIE.

SECONDE PARTIE.

L'Utilité.

TROISIEME PARTIE.

L'AGRÉMENT.

Sur les Liqueurs.

SUR LES FLEURS.

FIN.

L'ALBERT



L'ALBERT
MODERNE.

PREMIERE PARTIE.

DE LA SANTÉ.

SECRETS QUI ONT POUR OBJET TOUS LES ACCIDENS QUI INTERESSENT LA SANTÉ, OU QUI Y ONT QUELQUE RAPPORT.

ABEILLES. *Piquure d'Abeilles. Secret fort ſimple contre la piquure des Abeilles.* A l'inſtant qu'on a été piqué de ces Mouches, il faut chercher des Pavots blancs, qui ne ſont pas rares à la campagne, en prendre une tête, l'inciſer, & faire couler ſur la piquure, quelques goutes du ſuc lai-

teux qui ſort du Pavot, la douleur ſe calmera ſur le champ, & il ne ſurviendra point d'enflure comme il arrive preſque toujours. Ce ſecret eſt infaillible.

ABSCES ET CLOU. *Les Abſcès ſont des humeurs qui ne ſont point naturelles & qui tendent à corruption : c'eſt un amas d'humeur & de ſang qui ſe forme dans une partie interne du corps.* Voici un remede très-eſtimé pour ramolir les tumeurs dures. Prenez du beurre frais, de la graiſſe de porc, du ſuif de bélier & de la cire jaune, de chacun une livre, mettez le tout fondre dans une baſſine; melez-y de la litharge d'or en poudre & de l'huile d'Olive deux livres : remuez toujours avec une ſpatule de bois juſqu'à ce que l'onguent ſoit cuit, retirez-le du feu & remuez-le juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi : cet onguent admirable eſt connu ſous le nom d'onguent de la Mere.

A l'égard des Clous ou petits Abſcès, voici un remede. Appliquez deſſus de l'oſeille fricaſſée avec beurre frais, ou cuite ſous les cendres chau-

des, & enveloppée dans une feuille de poirée, ou du plantain pilé avec de l'huile de lys ou du levain & du vieux oing enfemble & en parties égales.

ACCOUCHEMENS LABORIEUX. *Topique fimple pour procurer aux femmes dans les accouchemens laborieux une heureufe & prompte délivrance.* Ayez du laurier fec: il convient qu'il ne foit pas trop vieux, mais cueilli de l'année. Mettez-le en poudre, de quelque façon que ce foit, n'importe, pourvu qu'il foit pulvérifé proprement & qu'aucune ordure n'y foit mêlée. Prenez une ou deux cueillerées de cette poudre, & la délayez avec la quantité néceffaire d'huile d'Olive, c'eft-à-dire faites-en une pâte liquide, qui ait affez de confiftance pour ne point s'écouler auffitôt. Vous mettrez cette compofition fur un linge, & vous l'appliquerez fur le nombril de la femme en travail. Au même inftant dans quelque fituation fâcheufe que foit l'enfant, il fe tournera & fe préfen-

tera ſi heureuſement & ſi promptement que l'on aura lieu d'en être étonné. Au défaut de l'huile d'Olive on peut employer de l'eau de la Reine de Hongrie pour humecter le laurier, mais l'huile eſt préférable. On a fait pluſieurs eſſais de ce remede qui ont eut le plus heureux ſuccès, tant en Province qu'à Paris. Au reſte les grains ou bayes de lauriers ont la même vertu que les feuilles; on peut faire uſage de ce remede dès que le travail eſt commencé & ſans attendre les grandes douleurs.

AIR. *Mauvais air, infection. Préſervatif univerſel contre l'infection.* Ceux qui viſitent les malades doivent, pour ſe préſerver du mauvais air, ſe faire une habitude de ne jamais avaler leur ſalive, mais de la cracher continuellement pendant tout le tems qu'ils reſtent dans la ſphere des exhalaiſons de la ſueur & de l'haleine des malades. Le Docteur M. DOBRZENSKY, prétend que la ſalive s'imbibe aiſément de l'infection, & qu'elle eſt un véhicule propre à la conduire dans l'eſtomach, où elle

produit ſon effet fatal. Il croit que la plupart des maladies & principalement les fievres peſtilentielles infectent très-aiſément : il ajoute que les exhalaiſons qui ſortent du malade étant attirées dans la bouche par l'halaine ſont capables d'infecter la ſalive, & delà le reſte du corps : ſi au contraire, on crache la ſalive, on garantit parlà le corps de la contagion. Dela il conclut que les drogues qui excitent la ſalive & qui font beaucoup cracher, ſont très-propres pour les Médecins, les Chirurgiens & toutes les perſonnes qui ſont obligées de viſiter les malades attaqués de maladies où il y a beaucoup de venin.

ARTERES (hémorragie des.) *Moyen d'arrêter l'hémorragie des arteres ſans ligature.* On prend de l'agaric, celui qui vient ſur les vieux chênes ébranchés eſt le meilleur, c'eſt celui dont on fait de l'amadou. Il faut le cueillir dans le mois d'Août ou de Septembre, & le garder dans un endroit ſec. On enleve avec un couteau l'écorce blanche & dure juſ-

qu'à une ſubſtance fongueuſe, douce au tact comme une peau de chamois, on ſepare cette ſubſtance de la partie fibreuſe, après l'avoir miſe en morceaux; on la bat avec un marteau pour l'amollir, au point de pouvoir être dépecée avec les doigts. On applique ſur la playe de l'artere un morceau de cette ſubſtance plus grand que la playe & du côté opposé à l'écorce, par deſſus ce morceau un plus grand, & ſur le tout un appareil convenable. C'eſt ainſi qu'un Chirurgien de la Châtre en Berri a enſeigné la préparation de l'agaric pour produire cet effet.

ASTHME. *Remede contre l'Aſthme.* Il faut prendre tous les ſoirs environ trois cuillerées de ſyrop de lierre terreſtre qu'on fait chaufer : on y peut ajouter une cuillerée de ſirop de Capillaire, l'effet de cette legére potion eſt de faire bien dormir & de faire cracher beaucoup. Ce ſirop ſe fait de cette maniere. On prend deux poignées de lierre terreſtre qu'on a laiſſé ſecher à l'ombre, & une poignée de bons capillaires. On

les met dans trois chopines d'eau de riviere & on les fait bouillir ensemble jusqu'à la réduction du tiers de l'eau : il faut passer cette réduction & bien exprimer les plantes. Ensuite on y met deux onces de sucre fin, & on fait bouillir le tout pendant un demi quart d'heure. Quand ce sirop est refroidi, on le verse dans une bouteille que l'on bouche bien.

BAUME DE LA MECQUE. (*Moyen véritable d'éprouver le Baume de la Mecque.*) Comme ce Baume est le plus précieux de tous, & qu'il est par lui-même assez rare, on a intérêt de n'être point surpris lorsqu'on trouve à en achetter. Voici donc un moyen de s'assurer si le Baume que l'on a, ou que l'on nous offre est véritable & sans aucun mêlange. Il faut faire rougir un liard au feu, & faire tomber sur ce liard une goutte de ce Baume. Le vrai Baume de la Mecque pur & fidele percera le liard, y fera un trou à passer un gros pois, & consommera le cuivre sans que l'on puisse démêler ce qu'il sera devenu.

Ce ſont les Vénitiens qui par leur commerce avec les Turcs ſont plus à portés que nous d'avoir du vrai Baume dela Mecque.

Brulure. *Onguent pour la brûlure. Comme on doit en ce cas avoir recours aux remedes le plutôt qu'on peut pour empêcher que les veſſies ne ſe forment ſur la partie brûlée ; voici un remede facile.* Faites fondre du ſuif de chandelle, mêlez-le avec l'huile de noix juſqu'à conſiſtance d'onguent. Ou bien faites tomber goutte à goutte de la graiſſe de porc toute bouillante ſur des feuilles de laurier. Ce liniment eſt excellent.

Autre Remede. *Si la brûlure eſt un peu conſidérable, comme, ſi la peau eſt entamée ou qu'il y ſurvienne des ampoules : on doit uſer du remede ſuivant.* Prenez de la meilleure huile d'Olive une once & demie, de la cire Vierge une once, & deux jaunes d'œufs durcis ſous la cendre : faites fondre la cire ſur un feu doux, & ajoutez-y enſuite l'huile & les jaunes d'œufs, en remuant le tout, juſ-

qu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'un onguent. On étend une couche mince de cet onguent froid sur du linge, on en couvre la partie brûlée. On repete deux fois le jour jusqu'à guérison qui sera prompte.

Comme dans le moment qu'on s'est brûlé l'on n'a pas souvent le remede tout près, on doit sur le champ plonger la partie brûlée dans de l'huile d'Olive ou bien on en applique sur la brûlure.

AUTRE *remede pour la même sorte de Brûlure*. Prenez une demi livre de fiente de poule, une livre de feuilles de sauge, deux onces de sureau & autant d'écorce de sureau; deux livres de vin blanc, & trois livres de graisse de porc. Faites fondre le tout dans une bassine sur un feu doux, en remuant avec une spatule de bois jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance d'onguent. Passez-le à la presse, dépouillez-le de son marc, & gardez-le pour le besoin: il convient dans toutes les brûlures, où non seulement la peau est entamée, mais où

il y a douleur, inflammation, rougeur, où il ſuinte une humeur âcre & corroſive, il calme la douleur & appaiſe en même tems l'inflammation.

REMEDE *pour guérir toutes ſortes de brûlures ſans laiſſer aucune trace ſur la peau.* Prenez ſix onces d'huile d'Olive, & quatre ou cinq blancs d'œufs frais, que vous battez bien enſemble à froid. Ce mêlange forme une eſpece d'onguent qu'on étend de tems en tems avec un plumaceau ſur la brûlure, obſervant de ne mettre ſur les parties bleſſées aucun linge. A meſure que le remede eſt appliqué couche par couche, il ſe ſeche chaque fois, & l'on voit qu'il ſe fait une croute qui tombe enſuite par écailles vers le douziéme jour. Quand les croutes ſont toutes tombées, on reconnoît qu'il s'eſt formé deſſous une ſurpeau nouvelle, qui d'abord eſt un peu rougeâtre, mais qui ſe blanchit en trois ou quatre jours, par le moyen de l'air qui la deſſeche. *Ce remede a été publié par un Médecin qui a ſuivi long-tems les armées.*

CANCER. Un habile Chirurgien d'armée a publié le procédé de la guérison d'un cancer à la mammelle, par lequel il s'écouloit un pus très fetide, & même du sang menstruel; le traitement a consisté en une bonne diéte, en des décoctions de bois où l'on mêloit de l'essence de myrrhe & de la teinture d'antimoine & en des pillules d'aloës que le malade prenoit interieurement.

COLIQUE VIOLENTE ET BILIEUSE. *Remede.* Prenez de la rhubarbe en poudre deux scrupules, un grain d'opium, trois gouttes d'huile de Cinnamome, & une quantité suffisante de thériaque pour en faire un bolus. Ce remede arrête sur le champ la violence des tranchées & les assoupit, relâche la tention cruelle, chasse les vents & résoud les constrictions. On réitere le remede selon l'exigence des cas.

CONSTIPATION *habituelle des Adultes. Accès convulsifs des Enfans lorsque les dents veulent percer.* Pâ-

les couleurs des Filles. Recette excellente contre ces maux. Prenez du ſel de Mars, c'eſt-à-dire de la coupe roſe verte miſe devant le feu juſqu'à-ce qu'elle devienne blanche, & enſuite réduite en poudre fine, une once; de la poudre de Jalap, du Séné & de la crême de Tartre, de chacune une once: battez-y une demi-once de gingembre, doūze gouttes d'huile chimique de cloux de géroſle & du ſirop d'écorce d'orange autant qu'il en faut pour donner une conſiſtance déle€tuaire. On en donne aux enfans la groſſeur d'une feve de caffé; aux plus jeunes un peu ſur la pointe d'un couteau, & aux filles, la groſſeur d'une muſcade ſoir & matin à jeun pendant un mois & les bien garantir contre le froid.

CRAMPE. Comme le mal vient d'une retraction de membre, à la jambe ou à la cuiſſe qui cauſe une douleur violente. Le plus court remede lorſque cet accident n'eſt pas trop fréquent, c'eſt de faire des frotemens un peu forts ſur la partie.

CORS AUX PIEDS. *Remede.* Faites cuire une gousse d'ail dans la braise ou cendre chaude & appliquez-la ainsi cuite sur le cors, ayant soin de l'y assujettir avec un linge : on ne doit employer ce caustique qu'au moment où l'on se met au lit : il amollit tellement le cors, qu'il détache & enleve en deux ou trois jours le calus ou durillon quelque invetéré qu'il soit : ensuite on se lave le pied dans de l'eau tiéde. En peu d'instans les peaux qui formoient la corne du cors s'enlevent, & laissent la place nette, à-peu-près comme si elle n'avoit jamais été offensée d'aucun mal, il est bon de renouveller ce remede deux ou trois fois dans 24 heures.

COUPS DE SOLEIL. Quand on se sent frappé d'un coup de Soleil, il faut le plutôt qu'il est possible tâter avec le doigt l'endroit où la douleur est le plus sensible, se faire à cet endroit raser les cheveux, & y appliquer une bouteille pleine d'eau fraiche avec assez d'adresse pour que l'eau dont elle est pleine à deux ou trois

doigts près ne s'écoule pas. On tient la bouteille en cet état juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que l'eau commence à frémir & même à s'élever comme ſi elle étoit ſur le feu. Auſſitôt on y ſubſtitue une bouteille pleine d'eau comme la premiere & on continue d'en remettre de nouvelle, juſqu'à ce que l'eau ne contracte plus de chaleur ni de mouvement; alors le malade eſt entierement guéri & hors de danger.

AUTRE REMEDE *contre les coups de Soleil & les coups à la tête.* Prenez un demi-ſeptier de bon eſprit de vin: mettez-le dans une bouteille avec quatre noix muſcades peſant deux gros, pareil poids de girofle, autant de canelle & autant de baloſtes ou fleurs de grenades, le tout bien pulvériſé. On bouchera enſuite fort exactement la bouteille, & on y laiſſera infuſer les poudres pendant trois jours, aubout deſquels on tranſvaſera la liqueur doucement, afin qu'elle ſoit bien claire. On bouchera bien la bouteille qui contiendra cette liqueur, afin de s'en ſervir dans le cas où l'on ſe ſera donné quelque

coup à la tête & où l'on aura reçu un coup de Soleil, la maniere d'en faire uſage eſt facile.

On en mettra environ plein un dez à coudre dans le creux de la main, & on la reſpirera vivement par le nez. — Sur le marc reſté dans la premiere bouteille, on mettra un demi-ſeptier d'eſprit de vin, que l'on battra pendant quelques momens, après leſquels on laiſſera infuſer l'eſpace de quatre jours. Cette compoſition eſt moins forte, mais elle eſt bonne pour les rhumes de cerveaux & les migraines : on la reſpire comme la premiere & en même quantité.

DARTRES. *Pommade pour les dartres, boutons au viſage, crevaſſes aux levres, engelures, écorchures.* Prenez trois livres de graiſſe de porc mâle, battez les aſſez long-tems pour pouvoir ſéparer & enlever les parties membraneuſes & filamenteuſes qui la contiennent. Lavez-la bien dans de l'eau claire, faites-la fondre dans un plat verniſſé ou dans un caſſerole ſur le feu. Lorſqu'elle ſera fondue, jettez-y deux ou trois pommes de

reinette coupées en tranches que vous laiſſerez cuire un peu de tems; mettez-y enſuite 7 à 8 drachmes d'orcanette, dont l'écorce de la racine donnera une couleur rouge à la pommade en laiſſant bouillir le tout encore quelque tems. Paſſez enſuite la matiere dans un linge, en l'exprimant legerement : remettez cette graiſſe ſur le feu dans la même caſſerole: ajoutez-y 5 ou 6 onces de cire blanche & vierge, coupée en petits morceaux. Lorſque la cire ſera fondue, jettez dans la compoſition trois dragmes de Camphre que vous aurez diſſous ſéparément dans un mortier avec un peu d'eau de vie. Ajoutez en même tems un verre d'eau roſe & ſix dragmes d'huile d'amandes douces. Le tout étant bien mêlé, après l'avoir laiſſé un peu bouillir, vous le retirerez de deſſus le feu, la pommade ſera faite. Etant encore chaude & fluide, vous la verſerez dans des pots pour vous en ſervir au beſoin, & en frotter les parties affligées.

Si vous voulez faire une moindre quantité de pommade, diminuez à proportion les doſes des ingrédiens

qu'on vient de prescrire. Ce liniment se conserve plus d'une année entiere.

POMMADE *contre les Dartres vives.* Prenez une once de mouches cantharides, & les pulvérisez, & les mettez dissoudre dans un peu de vin. prenez quatre onces de suif de mouton bien lavé, & purifié dans de l'eau rose : faites le fondre & incorporez la poudre des cantharides avec, & ôtez de dessus le feu; remuez toujours jusqu'à-ce que la pommade soit froide : il en faut mettre soir & matin sur les Dartres : trois jours de suite suffisent, puis il se faut frotter pendant huit jours de la pommade de chevreau, qui ôte les âpretés de la peau & qui se fait de la maniere suivante.

Prenez beurre de Mai, graisse de chevreau, suif de bouc, pommade de pieds de mouton, de chacun trois onces : faites fondre le tout dans une terrine vernissée, avec de l'eau de courge ou de citrouille & de morelle de chacune demi-livre, faites bouillir une heure, & ajoutez sur la fin deux cueillerées d'eau de girofle, & une cuillerée d'eau de canelle, puis

paſſez & pilez comme vous avez fait ci-deſſus : il en faut mettre le matin ſur le viſage devant le feu & être demi-heure ſans s'eſſuyer.

POMMADE *contres les dartres Farineuſes.* Prenez ſix oignons de Lys & les faites cuire dans de l'eau commune juſqu'à ce qu'ils ſoient comme de la bouillie : faites les égouter dans un linge, puis les pilez dans un mortier avec deux cueillerées de miel de Narbonne, & un cueillerée de vinaigre blanc diſtillé : enſuite vous y ajouterez deux onces des quatre ſemences froides, mondées & bien pilées ; incorporez le tout enſemble & faites-en un pommade : il faut s'en mettre un mois de ſuite tous les ſoirs en ſe couchant.

POMMADE *contre les crevaſſes ou fentes qui viennent aux levres & aux mains.* Prenez graiſſe de cerf ou de chevreau, ſix onces, graiſſe de porc frais, quatre onces, coupez leſdites graiſſes par petits morceaux, & les lavez cinq ou ſix fois de ſuite avec du vin blanc ; puis exprimez ſi fort

que le vin ſoit écoulé: mettez les fondre dans un vaiſſeau de terre neuf & plombé, & y ajoutez des racines d'Iris coupées par tranches, demi-once; une noix muſcade, deux ou trois pommes de reinette pelées & coupées par tranches, une livre d'eau roſe, une once de cire, une demi-once de girofle. Faites fondre le tout à petit feu, puis bouillir environ une demi-heure, après paſſez dans un linge, une terrine deſſous, dans laquelle il y aura quelque bonne eau: laiſſez refroidir la pommade, lavez-la, pilez-la dans un mortier de marbre, incorporez-la avec deux onces de cire: il en faut mettre tous les ſoirs un peu ſur les levres, & s'en frotter les mains ſoir & matin.

DENTS. (Mal de dents.) *Moyen facile pour ſe garantir toujours des maux de dents & des fluxions.* Tout les matins, après s'être lavé la bouche, comme la propreté & même la ſanté l'exigent, il faut ſe la rincer avec une cueillerée à caffé de bonne eau de vie de lavande diſtillée, à laquelle, ſi l'on veut, on ajoute autant

d'eau chaude ou d'eau froide pour diminuer l'activité. On se tromperoit en croyant que l'esprit de vin seul produiroit le même effet que la fonte des sérosités qu'il tire des gencives & des glandes salivaires. La lavande y est au moins très-utile. Ce remede innocent & simple est un préservatif très-sûr, & dont une longue expérience a toujours confirmé le succès.

ERUPTION DES DENTS DES ENFANS. *Moyen simple de faciliter l'éruption des dents aux enfans, dont un grand nombre meurt à cette occasion.* Lorsque les cris des Enfans annoncent la douleur que cause aux gencives les dents qui veulent percer, il faut frotter leurs gencives de moment à autre avec du meilleur miel, tel qu'est le miel de Narbonne : ce liniment amollit les gencives de façon qu'elle se pretent alors sans souffrance à l'ouverture des passages que demandent les dents & prévenant ainsi les douleurs, il ôte toute la cause des efforts de convulsions, des fièvres qui emportent

ſouvent ces tendres objets de l'eſperance d'un pere & d'une mere.

Une Dame qui a fait l'épreuve de ce moyen ſur ſes propres enfans & avec ſuccès, en a fait part au public.

AUTRE REMEDE. Prenez une piéce d'acier aimantée longue de ſix pouces & large de deux lignes. Le malade ayant le viſage tourné vers le Nord, touche lui-même la partie ſouffrante avec le pole Septentrional de cet acier aimanté, & pour ſe placer bien exactement dans la ſituation preſcrite, on ſe ſert d'une Bouſſole. Tous ceux qui ont éprouvé ce remede ont eut le même ſentiment au moment où ils ont touché le mal: ils reſſentent d'abord un froid très-vif, enſuite un mouvement particulier & une ſorte de battement. Dès que cette derniere ſenſation commence, les douleurs ceſſent & toute l'opération dure trois ou quatre minutes. C'eſt le Docteur Klœrich, Médecin de Gettingue qui a fait part de cette découverte & on prétend que ce moyen a réuſſi ſur 54 perſonnes que tous les autres remedes n'avoient pu guerir.

A Bordeaux un Praticien a fait la même expérience avec ſuccès. Mais ce Praticien place les perſonnes qu'il opere, le viſage tourné vers le Nord, & au lieu de préſenter le Pole Boreal de l'aimant à la dent malade, il applique toujours le Pole Auſtral & il en donne des raiſons fondées ſur la bonne phyſique. A Vernon on a fait avec un pareil ſuccès la même expérience ſur pluſieurs perſonnes, avec un ſimple aimant artificiel.

Remede *pour appaiſer dans la minute le plus violent mal de dents.* Il faut prendre une cueillerée de poivre en poudre & deux de ſucre rapé qu'on amalgame avec un peu d'eau de vie. On met ce mélange ſur une pelle rouge en le remuant avec un couteau, ou avec un morceau de bois, juſqu'à ce qu'il ſoit en caramel. On le verſe enſuite ſur du papier, & lorſqu'il eſt refroidi, on en prend la groſſeur d'un grain de froment qu'on applique ſur la gencive au deſſus de la dent qui cauſe le mal, auſſitôt on eſt ſoulagé. L'application ſe réitére chaque fois que

la douleur revient. Ce Topique fait beaucoup cracher,& picote vivement la gencive, mais la douleur eſt appaiſée ſur le champ.

Le ſieur David diſtribue en ſa demeure à Paris, rue des Orties, Butte Saint Roch, au petit Hôtel de Notre-Dame, un remede approuvé par la Faculté de Médecine, contre les maux de dents. Il conſiſte en un Topique qu'on applique le ſoir en ſe couchant, ſur l'artere temporale du côté de la douleur, & qui opere doucement tandis que l'on dort : il procure même un ſommeil paiſible pendant lequel il ſe fait une tranſpiration efficace, & nullement ſenſible. Dès que le ſommeil eſt diſſipé, le Topique tombe de lui-même, ſans jamais endommager la peau, ſans y laiſſer aucune marque, l'on eſt guéri radicalement. Tous maux de dents quelques gâtées qu'elle ſoient, cédent à l'effet de ce Topique qui diſpenſe d'en arracher aucune. Les fluxions, les maux de tête, les migraines & les rhumes du cerveau provenant du mauvais état des dents, ceſſent auſſitôt. l'efficacité de ce remede

eſt conſtatée par la guériſon d'un nombre infini de perſonnes qui l'ont éprouvé avec ſuccès tant à Paris que dans les Provinces. Le même ſieur David a encore une eau ſpiritueuſe qui appaiſe ſur le champ les douleurs de dents ſubites & les plus vives, & qui met en état d'attendre l'uſage du Topique. Cette eau raffermit les dents qui branlent & prévient les affections ſcorbutiques. Le prix du Topique eſt fixé à 1 l. 4 ſ. & l'eau ſe vend par bouteilles ou de 1 l. 4 ſ. ou de 3 l. ou de 6 l. On y joint un imprimé qui indique la maniere de s'en ſervir.

On reçoit de jour en jour de nouveaux témoignages de l'efficacité de ce remede.

Dissenterie. Faite une ſoupe avec du papier blanc déchiré & bouilli dans du lait, avec un peu de ſucre candi : trois ou quatre ſoupes tirent d'affaire : c'eſt ce qu'aſſure un homme appliqué depuis trente ans à la Médedine qui a pratiqué long-tems dans les troupes.

L'effet de cette ſoupe eſt ſans doute

doute, que le papier ainſi bouilli, forme une eſpece de colle qui s'arréte le long des inteſtins, en humecte les parois, & par la les adoucit, les rafraichit & rend ainſi aux vaiſſeaux leur ſoupleſſe & conſequemment empêche le ſang d'en ſortir & lui fait reprendre ſon cours naturel.

AUTRE REMEDE. En 1751, un Médecin de Londres nommé Grainger, a guéri par l'uſage de l'eau de chaux, une diſſenterie opiniâtre qui avoit réſiſté à tous les remedes. Le malade qui étoit un Officier, après quatorze mois de ſouffrance, étoit devenu comme un ſquelette & regardé comme un homme qui n'en pouvoit revenir. Ce Médecin déſeſperant de le tirer d'affaire, imagina de lui faite boire de l'eau de chaux mêlée avec un tiers de lait dans la quantité de trois demi-ſeptiers. En trois jours de tems il ſe fit chez le malade un changement conſidérable en mieux; les ſelles devinrent moins fréquentes, les douleurs diminuerent. Encouragé par ce ſuccès il lui fit boire trois livres de chaux par jour.

En trois ſemaines de tems le remede le reſſerra ſi fort que le Médecin fut obligé de lui faire prendre des lavemens & de réduire l'uſage de l'eau de chaux à la premiere doſe qu'il lui avoit ordonnée. Six ſemaines après avoir uſé de ce remede, il fut rétabli entierement, & bientôt après il alla rejoindre ſa compagnie à Carliſle où il jouit d'une parfaite ſanté.

ENGELURES, *remede contre les engelures.* Il faut imbiber à pluſieurs repriſes avec de l'*Eſprit de ſel* les parties affligées de ce mal tenace, mais il faut que cette opération ſe faſſe avant l'ouverture de ces parties, ou comme l'on dit, avant que les Engelures ſoient crevées, ou bien après que cette eſpéce d'ulcere eſt fermé. Ce remede vient de M. Linnœus, celebre Médecin Suédois.

EPILEPSIE. La fleur & le fruit de l'Oranger ſont devenues en Hollande un remede pour pluſieurs maladies. On a fait l'expérience que, priſes intérieurement, elles ſont efficaces

pour l'Epilepſie & qu'elles ont guéri radicalement des Epileptiques.

AUTRE REMEDE. Lavez ſouvent les pieds & les mains avec une décoction un peu chaude de la racine de navet.

ENGRAISSER ET FAIRE DORMIR. *Tiſane qui engraiſſe & fait dormir.* Prenez gruau d'avoine & farine d'orge, de chacun une livre, ſix pommes de reinette coupées par tranches, mettez le tout dans un vaiſſeau neuf de terre verniſſé, avec dix pintes d'eau, faites bouillir juſqu'à diminution de moitié: après paſſez par un linge, & mettez du ſucre à diſcrétion. Il faut boire le matin & trois heures après dîner & le ſoir en ſe couchant un grand verre à chaque fois. Cette tiſane engraiſſe & fait dormir: elle humecte & rafraichit: elle eſt bonne pour les jeunes perſonnes & même pour les vieilles.

AUTRE *pour la même fin.* Prenez froment, avoine & orge, de chacun une poignée, racine de nénuphar &

de chicorée, bien nettes, de chacune deux onces, miel de Narbonne demi livre : faites boullir le tout dans ſix pintes d'eau à réduction de moitié; écumez & paſſez par un linge & prenez-en la même quantité que ci-deſſus.

Entorse. Celles qui ſont les plus fréquentes ſont celles du pied, quelque fois elles arrivent au poignet; elle viennent en conſéquence de quelqu'effort ou chute. Or pour empêcher que les os ne ſortent de leur ſituation naturelle par la diſtention ſubite des tendons, ce qui pourroit arriver; le plus court remede eſt de plonger le pied nud dans un ſceau d'eau fraiche. Enſuite on met un cataplaſme adouciſſant. Que ſi l'entorſe vient des reins qui on ſouffert un effort extraordinaire, on doit appliquer deſſus un peu d'eau de vie camphrée, ou un peu de poix de Bourgogne mêlée avec du beaume du Pérou. Mais ſi l'entorſe eſt conſidérable, il faut ſaigner le malade, le mettre à la diette, lui donner des

lavemens & prendre toutes les précautions néceſſaires en pareils cas.

ESQUINANCIE. *Inflammation de gorge qui fait qu'on ne peut avaler les alimens qu'avec beaucoup de peine, à cauſe de la chute de la luette. Si le mal eſt conſidérable & accompagné d'un peu de fievre, il faut avoir recours à la ſaignée ; s'il eſt leger, faites le remede ſuivant.* Prenez de la noix de Galle, de l'alun, du poivre, de chaque un ſcrupule. Pulvériſez le tout, mêlez-le avec un peu de blanc d'œuf, & touchez-en la luette avec le bout d'un petit bâton garni d'un peu de linge trempé dans cette compoſition : réitérez deux ou trois fois le jour & la guériſon ſera prompte.

EXCROISSANCES CHARNUES, *comme* PORREAUX, VERRUES, POLIPES, &c. *Moyen de fondre en peu de tems ces ſortes d'Excroiſſances.* Il faut faire fondre de l'eſprit de ſel dans l'eau commune, lavez ſouvent de cette eau les Excroiſſances. Ce ſel les diſſout & les fait tomber par écailles.

AUTRE MOYEN. On prend une ardoiſe, on la fait calciner dans le feu, on l'en retire pour la mettre en poudre : on impregne cette poudre de vinaigre fort ; on en fait une eſpéce de boullie dont on frotte les porreaux ou verrues pendant quelque tems & pluſieurs fois le jour : aucun ne réſiſte à ce remede.

AUTRE REMEDE, *pour la guériſon des Verrues.* Il faut prendre des feuilles de campanulle, les broyer, & en frotter les verrues. On réitere deux, trois, ou quatre fois & plus, ſi elles ſont opiniâtres. Les verrues ſe diſſipent en très-peu de tems ſans qu'il en reſte aucun veſtige. Cette plante n'a peut-être pas par tout le même nom, mais les Botaniſtes l'ont déſignée par les caractères ſuivans. Ses feuilles, diſent-ils, reſſemblent à celles de la cymbalaire ou du lierre en arbre. Elles ſont cordées, compoſées de cinq lobes ſans duvet & ont une petite queue avec une tige lâche ou molaſſe. *Bauhin* & *Linnæus*, &c. On prétend que le ſang

de la Taupe eſt auſſi ſpécifiqne pour la guériſon des verrues.

FIEVRE. L'eau de laitue emporte la fiévre, & ſi elle ne quitte pas auſſi promptement qu'on deſire; la ſimple décoction de racine de bonne gentiane, priſe à une doſe convenable, achevera dans deux ou trois jours de détruire entierement les mauvais levains qui entretiennent la fiévre. Celui qui preſcrit ce remede eſt un homme appliqué depuis 30 ans à la Médecine qu'il a pratiquée long-tems dans les troupes. Voici la doſe de ce remede.

On prend deux cœurs de laitue, ou une poignée des feuilles de la plante; on les fait bouillir une vingtaine de bouillons dans une pinte d'eau meſure de Paris. On boit cette eau dans les intervalles de la fiévre en ſix fois de deux en deux heures: on ſe promene dans ſa chambre, ou même dehors quand il fait beau. On peut à midi manger de la ſoupe & de la viande blanche, & boire du vin trempé dans cette eau. Trois

heures après le dîné on reboit de l'eau de laitue de deux en deux heures: il ne faut manger le soir qu'une soupe, de bonne heure, & l'on prend une heure ou deux après un verre de la même eau. Par ce moyen on est tranquille la nuit & l'on se trouve le lendemain très-dispos.

FIEVRES INTERMITTENTES. Le remede suivant paroîtra à peu-près le même que le précédent, mais la maniere de l'employer est plus détaillée & plus simple: il est aussi à la porté des plus pauvres. Il faut boire pendant plusieurs jours de suite de l'eau de laitue ordinaire ou de jardin: l'usage seul de cette eau emportera la fiévre; mais si elle ne quitte pas aussi promptement; la simple décoction de racine de gentiane prise à une dose convenable achevera de détruire en deux ou trois jours le mauvais levain qui entretient le désordre. L'eau de cette plante se fait en prenant deux cœurs de laitue ou une bonne poigné de feuille, que l'on met jetter quelques boullions dans une pinte

d'eau, meſure de Paris : on boit de cette eau dans les intervalles de la fiévre en ſix verres, un de deux en deux heures : après avoir bu de cette eau on ſe promene dans ſa chambre ou même de hors s'il fait beau. Pour le régime, on peut à midi manger de la ſoupe & un peu de veau ou de poulet & boire du vin trempé de cette même eau. Trois heures après le dîner on reboit de l'eau de laitue, & autant de deux heures en deux heures : le ſoir on ne mange qu'une ſoupe de bonne heure, & l'on prend encore un verre de cette eau une heure ou deux heures après. Par ce moyen le corps ſuffiſamment rafraichi, trouve bientôt la guériſon. Mais ſi la fiévre étoit encore opiniâtre on feroit bien de'n venir au quinquina.

AUTRE REMEDE *contre cette fiévre.* Un célebre Médecin Anglois appellé *Stcdman*, guérit les fiévres intermittentes par un topique ; c'eſt du ſeneçon fraichement cueilli, bien pilé & écraſé juſqu'à ce qu'il ſoit réduit

en pâte. On l'applique froid ſur l'eſtomach du fébricitant, & il provoque un vomiſſement quelques heures après l'application ; mais on ne doit adminiſtrer ce remede que le jour exempt de la fiévre.

AUTRE REMEDE, *contre la fiévre la plus opiniâtre.* Prenez cinq gros de quinquina en poudre, une once de miel de Narbonne & une once de ſirop de capillaire. Le tout étant mêlé enſemble, on en forme un opiate, qu'on partage en trois priſes. La premiere ſe prend dans un verre de bon vin rouge au moment qu'on s'apperçoit du friſſon ; une heure après on prend un bouillon aux herbes. Il faut prendre la ſeconde priſe le lendemain matin, & une heure après un pareil bouillon. Le troiſiéme ſe prend le troiſiéme jour de la même façon, & l'on mange une heure après une legere ſoupe aux herbes.

Une perſonne aſſure avoir éprouvé plus d'une fois que la tiſane faite avec la racine de la bardane ou glou-

teron eſt un excellent fébrifuge, & qu'il a vu des payſans ſe défaire promptement de la fiévre, par le ſeul uſage de cette tiſane. Il faut en uſant de ce remede ſe garantir de l'air & du froid, & ſe faire ſuer, s'il eſt poſſible après en avoir pris quelques goûttes.

AUTRE REMEDE. Prenez du caffé en poudre la quantité ſuffiſante pour deux taſſes, c'eſt-à dire environ ſix dragmes, que vous ferez bouillir dans une taſſe d'eau commune juſqu'à réduction à la moitié. Verſez ce réſidu par inclination dans une taſſe à caffé, qui ſe trouve à demi pleine : exprimez-y du jus de citron ou de limon, juſqu'à ce que la taſſe ſoit remplie, melez le tout, & faites le boire au malade chaudement le jour de l'intermiſſion, le matin à jeun, s'il eſt poſſible. Une heure après le malade prend un bouillon, & reſte tranquille tout le jour, faiſant diétte. Ce remede qui eſt venu d'Eſpagne en 1766, emporte la fiévre dès la premiere priſe.

FIEVRE ROUGE *Remede contre la fiévre rouge.* Prenez chopine d'eau, deux cueillerées d'eau de vie, un peu de ſucre, & dix ou douze gouttes d'eſprit de ſel marin. Un homme ou une femme prendront cette doſe chaque jour : pour les enfans ils en prendront tant qu'ils pourront pour boiſſon ordinaire. Il faudra s'abſtenir de tout uſage du lait, de crainte qu'il ne ſe caille dans l'eſtomach : on lavera la bouche pluſieurs fois le jour avec cette liqueur : ayant ſoin de la cracher auſſitôt. Ces précautions empêcheront cette maladie de venir : ceux qui en ſont attaqués doivent en prendre chaque jour une quantité bien plus forte, & s'en gargariſer ſouvent la bouche & le goſier. Il ſera néceſſaire de prendre auſſi un peu de rhubarbe quand la maladie ſera ceſſée & de ſe purger deux ou trois fois.

GALE, MALADIE. *Moyens de guérir la gale.* La gale eſt de deux eſpéces : l'humide & la ſeche ; la gale humide eſt celle où les cloches ſont groſſes & fréquentes, où il ſe forme

des gerſures qui ſupurent, ou même des ulceres cutanés & crouteux. La gale ſeche eſt celle où les cloches ſont imperceptibles, où la peau ſe gerſe ſans qu'il en ſuinte aucune ſéroſité, où les croutes ſont petites & ſans aucune humidité: on l'appelle gale de chien. Les cauſes de cette maladie ſont le vice du ſang qui eſt trop âcre; les alimens ſalés, la malpropreté, la contagion, comme ſi l'on couche avec un galeux, ou qu'on le touche quelque tems & de près. La gale ſeche eſt plus difficile à guérir que l'humide; il en eſt de même de celle qui vient d'une cauſe interne, ainſi il faut corriger le vice du ſang avant de la guérir.

Pour cet effet on commence par la ſaignée & la purgation. Si la gale eſt humide, on corrigera l'âcreté du ſang par de legers abſorbans, comme le diaphorétique mineral, la poudre de cloportes, les yeux d'écreviſſes, le cachou, la poudre de racine de gentiane, & dont on fera des bols avec du ſirop des cinq racines, qu'on donnera au malade le matin à jeun pendant pluſieurs jours.

Immédiatement ſur ces bols on fera prendre au malade des bouillons alterans de poulet ou de veau, avec cinq écreviſſes de riviere ou une vipere, & des herbes convenables, comme le cerfeuil, le fumeterre, le creſſon de fontaine, la chicorée ſauvage. On y ajoutera un gros de ſel de *Duobus*. Après avoir repurgé le malade, on paſſera à l'uſage des adouciſſans, comme le petit lait, le lait de vache, les bouillons de tortue, que l'on continuera quinze ou vingt jours au moins.

Si au contraire la gale eſt ſeche, ce qui annonce l'âcreté du ſang, on inſiſtera plus long-tems dans l'uſage des bouillons rafraichiſſans & des tiſanes avec les racines de fraiſier, d'oſeille, de chiendent & d'un peu de régliſſe: on ordonnera même les eaux minérales ferrugineuſes ſi la ſaiſon y eſt propre. On employera les adouciſſans qu'on a déja propoſé, &c.

Enfin dans toute eſpéce de gale, les bains domeſtiques d'eau douce ſont extrêmement utiles pour humecter le ſang, & en moderer la chaleur & l'acrimonie, pour laver &

relâcher la peau, & en adoucir les démangeaiſons, enfin pour en ouvrir les pores, & préparer l'entrée aux topiques. Voici les plus ſimples, les plus utiles & les plus efficaces.

1°. La pulpe des racines de patience ſauvage, ou d'*Enula campana* mêlée avec le ſaindoux en forme d'onguent, dont on frotte les parties malades.

2°. La décoction legere des feuilles de tabac dans l'eau ou dans le vin blanc, dont on étuve chaudement les endroits les plus galeux. 3°. La fleur de ſouffre en poudre impalpable à froid avec le ſaindoux en forme d'onguent, dont on frotte les jointures: ce remede eſt très-efficace. 4°. Le ſalpétre & la brique pilés & mêlés à parties égales avec le ſaindoux ou quelque pommade dont on frotte les endroits malades. 5°. L'onguent Napolitain ou mercurial en friction ſur quelques-unes des jointures en variant la doſe ſuivant l'état & l'âge du malade. 6°. L'huile d'olive mêlée avec du vin blanc en égale quantité, où l'on aura fait bouillir quelques feuilles

de laurier jusqu'à la consommation du vin. On frotte de cette huile les jointures les plus malades. On doit aromatiser ces linimens avec le storax, ou le benjoin, ou toute autre essence pour en diminuer la puanteur. Pour l'usage de ces remedes, ces linimens doivent être fait trois fois de suite en se couchant & rester huit jours sans se décrasser. Au reste pendant l'usage de ces remedes, le malade doit se tenir chaudement.

GOUTTE. *Remede pour la goutte.* Prenez une livre de farine de riz, quatre onces de levain de bierre & deux onces de sel. Faites-en un cataplasme épais, & appliquez le à la plante du pied, que vous envelopperez d'une flanelle chaude. Vous répeterez cela de douze heures en douze heures; quatre ou cinq cataplasmes emportent ordinairement le mal. Lavez ensuite le pied du malade avec du son, de l'eau de vie, de l'eau chaude & du savon d'Espagne.

Il faut se tenir bien chaudement & éviter tout air froid, parce que

le remede dilate beaucoup les pores du pied. Dans quelque partie que ſoit la goutte, à la tête, à l'eſtomach, aux mains, aux genoux; il faut toujours appliquer le cataplaſme au pied, parce que par ſa nature il attire l'humeur des parties ſupérieures en bas. Il n'importe pas à quel période ſoit la maladie dans ſon commencement ou à ſon déclin. *Ce remede eſt enſeigné dans le Journal de Dublin, de Faulkner.*

HALEINE. (mauvaiſe.) *Moyen pour corriger cette mauvaiſe odeur.* Prenez dans la bouche de la racine d'Iris de Florence, ou bien un clou de gérofle, ou bien faites cuire dans une cueillere un peu d'alun, & mettez-en dans la bouche la groſſeur d'une féve deux fois par jour.

HALE ou VISAGE HALÉ. *Moyen de faire paſſer ce hâle.* Prenez une grappe de raiſin verte, mouillez-la, ſaupoudrez-là d'alun & de ſel: envelopez-là enſuite dans du papier & faites-la cuire ſous des cendres chaudes, exprimez-en enſuite le jus. La-

vez-vous le visage avec ce jus pendant deux ou trois jours, cette liqueur emportera le hâle admirablement bien.

HÉMORROÏDES. *Remedes & recettes contre les hémorroïdes.* Si les hémorroïdes paroissent extérieurement ; faites-y donner un leger coup de lancette, ou du moins piquez-les pour les faire fluer : ou bien appliquez une ou deux sangsues sur les parties pour donner jour au fluide engorgé & pour relâcher les vaisseaux trop tendus. Mais si le malade répugne trop à ces opérations, quelqu'une des applications suivantes pourra bien le soulager toute seule, mais beaucoup mieux quand on aura fait l'un & l'autre des choses que je viens de dire.

1°. Si les hémorroïdes proviennent d'un froid subit, aussitôt que vous vous en appercevez, trempez quelques chiffons ou drapeaux doux & mis en double dans de l'eau de vie mêlée avec égale portion de lait, & appliquez les sur l'endroit douloureux, ayant soin de les retremper

de nouveau à meſure qu'ils ſechent.

2°. Si elles ſont gonflées en dehors, appliquez-y à plat des figues grillées ſur le charbon & fendues en deux, & renouvellez-les de tems à autre. 3°. Ou bien brûlez du liége, réduiſez-le en poudre fine; mêlez-le bien avec un blanc d'œuf & un peu d'huile d'amandes douces: étendez cet onguent ſur un linge & l'appliquez ſur la partie.

4°. Ou faites une décoction des racines & de l'herbe de ſcrophulaire avec du vin, ou un cataplaſme de ces deux choſes, bien pilées enſemble dans un mortier, juſqu'à ce qu'elles ſoient molles, & appliquez ſur le mal.

5°. Prenez une demi-livre de cataplaſme ordinaire de lait & de mie de pain, une demi dragme de ſaffran & autant de camphre, un ſcruppule d'opium, & un peu d'huile douce, & appliquez le tout chaud. Ce remede produit un grand ſoulagement.

6°. Ou bien prenez cinq parties de la pulpe d'oignons grillés ou cuits au four, trois parties de rue, deux

parties de pulpe de figue, & autant de Mithridate, avec une partie de ſel, & le réduiſez en cataplaſme; ce remede appliqué ſur les hémorroïdes, ſoulage les douleurs d'une maniere ſuprenante.

7°. Ou faites une fumigation de fleurs de ſouffre, en la mettant toute fumante dans une chaiſe percée & aſſeyez vous deſſus : ou bien faites ce remede avant que d'appliquer les précedens.

Au ſurplus le malade doit prendre auſſi intérieurement tous les matins un peu de lait chaud avec de la fleur de ſouffre. Si cela lui donne quelque tranchée, il pourra prendre au lieu de cela deux dragmes de lait de ſouffre : car on a éprouvé que le ſouffre eſt un ſpécifique contre cette maladie.

HYDROPISIE. Quoique les hidropiſies ſoient regardées comme preſque incurables ou très difficile à guérir. Cependant les *pillules toniques* du Docteur Backer, Médecin de Thaun en Alſace, paroiſſent détruire ce préjugé. Des expériences toujours

heureuſes, faites depuis 30 ans ſur plus de mille hydropiques ont mis ce ce Médecin en état de ne déſeſperer de la guériſon d'aucun, d'appliquer ſon remede avec confiance & d'être ordinairement ſûr du ſuccès. Elles ſe diſtribuent à Paris rue de l'Arbre ſec chez M. Backer fils, vis-à-vis la rue Baillet.

AUTRE REMEDE. Prenez les larges feuilles d'artichaux qui croiſſent ſur la tige : nétoyez-les ſans les laver, pilez-les dans un mortier & exprimez-en le jus à travers un linge. On mêle une pinte de ce jus avec autant de vin de Madere ou de Montagne, ou autre vin de même qualité. Lorſqu'on à quelque indice d'être attaqué d'hydropiſie, on prend trois cueillerées à jeun tous les matins, & trois autres le ſoir en ſe couchant. On peut même augmenter la doſe juſqu'à cinq cueillerées, ſi l'eſtomach le ſupporte & que le cas le requiere, c'eſt à-dire ſelon que le malade eſt plus ou moins attaqué de cette maladie. Il faut avoir ſoin de bien ſecouer la bouteille avant que

que d'en verſer la liqueur. Cette ſorte de vin d'artichaux eſt le plus excellent antihydropique que l'on puiſſe trouver.

AUTRE *Remede éprouvé en Angleterre ſur pluſieurs malades.* Prenez de bonne huile d'olive, frottez-en tous les jours matin & ſoir toute l'étendue du ventre de la perſonne hydropique, avec la main un peu chaude. On a vu des effets étonnans de ce remede ſi ſimple.

AUTRE REMEDE. faites prendre une ſimple infuſion de bayes de Geniévre dans du vin blanc coupé avec une partie égale d'eau nitrée, en prendre trois verres par jour, & pendant long-tems en y ajoutant de tems à autre cinq ou ſix grains de poudre du ſcille ſur chaque verre.

AUTRE. *Remede contre l'hydropiſie* Il faut prendre un oignon de ſcille, (racine qui vient des côtes du Portugal) le peler avec un couteau qui ne ſoit ni d'acier ni de fer; faire avec de la farine & de l'eau une

pâte où l'on renfermera cet oignon, le mettre dans un four moins ardent que celui des Boulangers, le laiſſer pendant neuf à dix heures, le retirer enſuite, & après en avoir ôté la croute, le couper en quatre morceaux. ſans le ſéparer, puis le mettre dans un pot de terre bien verniſſé en dedans avec autant de pintes de bon vin blanc, que l'oignon peſera de livres. Il faut que le couvercle du pot ſoit bien juſte & même l'entourer de pâte pour que l'air ne s'y introduiſe pas. On met ainſi l'oignon de ſcille infuſer pendant douze heures ſur de la cendre dont la chaleur ſoit aſſez moderée pour qu'il ne bouille pas. On le retire après cela & on le preſſe dans un linge net de leſſive ſur le vin qui eſt dans le pot: cette liqueur ſe met enſuite en bouteilles, & pourvu qu'elles ſoient bien bouchées, elles ſe conſerve long-tems.

Le malade en prend quatre fois par jour de trois heures en trois heures, ſavoir une cueillerée & demie ou deux le matin à jeun. Trois heures après deux cueillerées, & deux

autres prifes dans la journée d'une cueillerée chacune. On peut entre chaque prife donner au malade une taffe de bon bouillon de viande ordinaire. Il peut même le foir manger de la foupe, mais s'il en mange dans la journée, il laiffera paffer quelques heures après la foupe fans prendre du remede, de crainte qu'il ne l'excite à vomir. Ce remede qui eft très apéritif, fe continue plufieurs jours pendant lefquels le malade doit faire un exercice modéré dans fa chambre en fe promenant.

Autre Remede. Prenez une chopine d'eau de vie de la meilleure, mefure de Paris, de laquelle on verfera un demi verre. Vous mettrez dans la plus grande quantité une once de jalap en poudre, & dans le demi verre une petite poignée de la feconde écorce de fureau, une demi-once d'iris de Florence en poudre & cinq ou fix graines de lauriers, le tout bien pilé dans un mortier, & le laifferez infufer dans le demi verre d'eau de vie 14 ou 15 heures, & après vous le pafferez dans un linge avec expreffion;

expreſſion: ce que vous en aurez retiré vous le mettrez dans la bouteille avec le jalap, & la brouillerez quand vous en voudrez prendre. Il ne faut pas que la ponction ait été faite, pour que le remede puiſſe opérer.

La doſe ordinaire eſt de deux cueillerées pour les perſonnes aiſées à purger, & quatre ou cinq pour les plus difficiles. On prend ce remede tous les matins à jeun, ou de deux ou trois jours l'un, ſuivant les forces du malade, & on ne mange que deux heures après. Pendant qu'on en uſe on doit s'abſtenir de tout potage, bouillon, thé, tiſane & toutes choſes liquides, ni de viandes bouillies. On ne doit manger que du pain bien cuit & des viandes roties, ne boire que du vin blanc pur: on continue ce régime quelques mois aprés la guériſon.

MALADIES DE DIVERSES SORTES. *Telles que les affections ſcorbutiques, le ſcorbut opiniâtre, les ulceres du poulmon, la toux invetérée, les langueurs & les fiévres lentes étiques, les étourdiſſemens & les vapeurs de toutes eſ-*

péces, les douleurs d'estomac provenant de mauvaises digestions, les hydropisies causées par l'appauvrissement du sang, les glaires & le gravier des reins, les pertes & les fleurs blanches des femmes; les dispositions à l'apoplexie & à la paralisie, les maux de tête habituels, & le cours de ventre entretenu par l'abondance des humeurs & le relâchement de l'estomach.

Un remede efficace contre toutes ces maladies, ce sont les *bourgeons des Sapins de Russie.* Ils sont remplis d'une resine balsamique qui opére le plus grand bien. On les fait simplement infuser dans de l'eau & l'on en prend le matin à jeun comme du thé: en continuant cette boisson plus ou moins de tems, selon que les maladies sont invétérées, on est assuré d'être guéri. C'est M. *de St Sauveur*, ci-devant envoyé de France à Petesbourg qui a donné la connoissance de ce remede.

Quoique ces bourgeons soient fort rares en France, on en trouve à Paris chez Messieurs Plat & Cadet, Apothicaires associez, rue du Four près la Croix Rouge, & à un prix raisonnable.

MANIAQUES OU GENS ATTAQUÉS DE FOLIE. *Secret pour les guérir.* Il faut purgerles malades par haut & par bas: enſuite leur faire tremper les pieds & les mains dans l'eau & reſter dans cette ſituation juſqu'à ce qu'il s'endorment. La plupart ſe trouvent guéris à leur réveil : on doit encore leur appliquer ſur la tête raſée des feuilles pilées, du chardon à foulon. Ce remede auſſi prompt que ſimple, a été communiqué par un Curé de campagne (*le Curé de Gagni*) qui a guéri pluſieurs perſonnes maniaques par cette voie.

MERCURE. *Préſervatif contre les mauvais effets du mercure. Moyen très-utile aux Doreurs qui ſont ſujets à les reſſentir.* Lorſque les Doreurs ont couvert une piéce de métal de l'amalgame d'or & de mercure qu'ils ont préparé, ils mettent cette piéce ſur le feu, afin que le mercure s'évapore, & que l'or ſeul demeure appliqué ſur le métal : mais de peur de perdre le mercure qui s'envole, ils ont ſoin de boucher leur cheminée avec une botte de foin,

à laquelle le vif argent s'attache, & d'où ils le retirent dans la ſuite. On conçoit ſans peine que dans cette opération, ils reſpirent une quantité conſidérable de vapeurs mercurielles, qui, n'ayant point d'iſſue ſe répendent dans la chambre, & l'on ſait combien leurs effets ſont pernicieux : car elles rendent le Doreur pâle, maîgre, décharné, & lui cauſent un tremblement auquel on ne peut apporter de remede.

Pour ſe préſerver de ces maux, les Doreurs doivent en premier lieu obſerver de travailler dans une cham- où l'air paſſe facilement, & où il y ait deux portes oppoſées qu'ils tiendront ouvertes; enſuite ils auront dans leur bouche une piéce d'or de ducat, appliquée au palais. Cette piéce attirera à elle le mercure qu'ils reſpireront, & elle blanchira : alors ils la mettront au feu qui fera évaporer le mercure, & ils la replaceront au même endroit quand elle ſera refroidie. Ils continueront de la ſorte auſſi long-tems qu'il ſera néceſſaire, c'eſt-à-dire tant que l'or blanchira,

ce qui empêchera le mercure de s'incorporer dans leurs humeurs & préviendra les incommodités & les maladies qu'il occasionne.

Ceux qui se sentent affectés du mercure, ou qui craignent les mauvais effets de celui qu'ils ont respiré, pourront se débarrasser si non du tout, du moins de la plus grande partie par le moyen suivant. Ils feront rougir dans le creuset quelques feuilles d'or, c'est ce qu'on appelle de l'or recuit : ils avaleront cet or qui n'étant point dissoluble, ne fera que passer dans le corps : il attirera à lui chemin faisant les parties de mercure que les humeurs charrient. Les Doreurs savent où ils retrouveront leur or ; qu'ils reprendront & passeront par le feu pour leur servir un autre fois. Ainsi sans peine & sans danger, ils conserveront leur santé & recouvreront celle qu'ils ont perdue.

MORSURE D'UN CHIEN ENRAGÉ. *Remede contre un pareil accident.* Aussitôt que la personne a été mordue, il faut faire une espéce de pâte avec une ou deux cueillerées de sel dé-

trempé dans de l'eau, obſerver qu'elle ne ſoit pas trop liquide; & en frotter la plaie, de maniere qu'elle ſoit pénétrée. Cette friction doit ſe répeter trois ou quatre fois le jour de l'accident, & autant de fois pendant huit ou dix jours. Il faut appliquer une compreſſe de la même pâte ſur la partie affligée & qui ne l'excede pas trop. Ce remede eſt efficace, & on peut traiter de la même maniere les chiens & autres animaux mordus.

Autre Remede. Prenez ſix onces de feuilles de rue arrachées de la tige & broyées, quatre onces de thériaque de Veniſe, autant d'ail épluché & broyé, & autant de limaille fine d'étain. Jettez le tout dans du vin de Canarie, ou dans du bon vin blanc, ou en cas d'une conſtitution fort chaude, dans une pareille quantité de la meilleur biere d'Angleterre. Laiſſez digerer ou bouillir doucement ce mêlange au bain marie pendant quatre heures dans un vaiſſeau de terre bien bouché, ſans en laiſſer exhaler la vapeur; exprimez enſuite ce mêlange & paſſez-en la liqueur.

La dose est de deux à trois onces, & davantage pour certaine personnes, à prendre tous les matins pendant 9 jours. Le malade doit faire diette pendant 3 jours après avoir pris cette médecine : le marc qui reste du mélange exprimé doit être appliqué à la plaie & renouvellé toutes les 24 heures. Cette médecine doit être prise avant le neuviéme jour après la morsure, crainte que le venin ne saisisse trop le sang : il faut la prendre froide ou du moins fort peu chaude. On peut en donner une double dose à un animal comme un cheval, immédiatement après la morsure : ce remede a été administré plusieurs fois, & n'a jamais manqué de produire un effet salutaire.

AUTRE REMEDE, *contre la même espéce de morsure.* Il faut plonger le malade neuf fois dans la mer, en lui faisant faire diette après la morsure. Lavez la plaie avec de la lessive de cendres de chêne & avec de l'urine, & appliquez-y un cataplasme composé de thériaque de Venise, de l'alliaria, de rue & de sel.

AUTRE REMEDE. Prenez de la racine d'agrimoine, de celle de primevere, de celle de ſerpentaire, de celle de pivoine ſimple, des feuilles de bouis, de chacune une poignée, deux poignées de la *Seſamoides*, *Salamenica*, *Parkinſoni*, ou *Lichniſviſcoſa*, *Flore*, *Muſcoſo*, *Bauhini*; une once de noir de patte d'écreviſſe préparé, autant de theriaque de Veniſe. On broye & pile le tout enſemble, & on le fait bouillir dans environ quatre pintes de lait qu'on réduit à moitié: on le tranſvuide enſuite dans une cruche ſans l'exprimer, & l'on en donne au chien ou autre animal environ trois ou quatre cueillerées à la fois trois matins de ſuite avant la nouvelle & la pleine lune. Quelques-unes de ces racines & herbes ſont difficiles à avoir en Hyver. C'eſt pourquoi il faut en faire proviſion dans la ſaiſon, & quand elles ſont bien ſechées & bien pulvériſées, on y ajoute le noir de patte d'écreviſſe & la thériaque & l'on mêle le tout avec de l'huile d'olive ou du beurre. Un homme ou une femme doivent prendre les mêmes ingré-

diens & dans la même quantité. Les racines & les herbes étant broyées ensemble & mêlées avec le noir de patte d'écrevisse, on fait infuser le tout à chaud dans deux pintes de bon vin blanc pendant douze heures : on exprime ce mélange, & le malade en prend environ un poisson le matin & le soir pendant trois jours avant la nouvelle & la pleine Lune : on peut adoucir cette potion avec du sucre.

AUTRE REMEDE. Prenez un poignée de marguerite sauvage, c'est-à-dire la plante avec la racine, une poigné de kinarodon, ou rosier sauvage, (on choisit sa racine la plus profonde,) une poignée de sauge, six racines de scorsonnere, quatre gousses d'ail, & une petite poignée de sel commun : le tout concassé ensemble est mis dans un pot de terre neuf. On l'y laisse infuser pendant 24 heures dans trois chopines de vin blanc sur la cendre chaude. On en boit un grand verre tous les matins, à jeun, pendant neuf à dix jours de suite : on ne mange que trois heures après.

& du reſte on fait ſes exercices ordinaires, à moins qu'ils ne fuſſent trop violens. Auſſitôt qu'on a été mordu, il faut laver la plaie avec de l'eau de ſel, & y appliquer enſuite du marc de ladite décoction qu'on renouvellera tous les jours ; & ſi la plaie eſt conſidérable, il faut la faire panſer par un Chirurgien. C'eſt un homme de conſidération & digne de foi, qui a fait connoître ce remede, & il aſſure qu'il à été éprouvé avec un ſuccès conſtant par près de deux mille perſonnes.

Autre. Il faut cueillir dans le mois de Juin du mouron avec la fleur couleur de pourpre : on laiſſe ſecher à l'ombre & l'herbe & la fleur, que l'on garde dans des ſacs de toile un peu épaiſſe, ou dans des boëtes garnies de papier en dedans, afin qu'il n'y ait pas d'évaporation.

Quad on veut s'en ſervir, on réduit en poudre l'herbe avec ſa tige & ſa fleur : on en donne à la perſonne bleſſée ou mordue, depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme entiere (ou gros) dans un peu d'eau

diſtillée de la même herbe, & au défaut de cette eau, dans du thé ou du bouillon. Le malade doit s'abſtenir de boire & de manger pendant deux heures. Quoiqu'une doſe puiſſe ſuffire, même quand la rage eſt déja manifeſtée, on peut pour plus de ſureté & ſans aucun riſque, la réitérer dans ſix, huit ou dix heures. Le lendemain on peut prendre encore une ſeconde & même troiſiéme priſe. Pour le bétail, comme pour les chevaux, les vaches, les brebis, les chevres ainſi que pour les chiens, la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à deux ſur du pain mélé avec un peu de ſel & d'alun dans de l'eau tiéde. Si une bête enragée ſe jettoit ſur un troupeau : on feroit bien de donner une doſe de cette poudre, non ſeulement aux animaux mordus, mais encore à tout le troupeau, ſurtout à ceux qui étoient le plus près de la bête, & qui ont paturé au tour d'elle. On peut auſſi pulvériſer cette herbe auſſitôt qu'elle eſt ſeche, & la conſerver en poudre, mais il faut la mettre dans un endroit ſec & qui ne ſoit pas expoſé à la chaleur.

AUTRE REMEDE. Un pauvre homme d'Udine dans le Frioul ayant été mordu d'un chien enragé, au lieu de prendre le remede qu'on lui avoit préparé, but une pareille dose de fort vinaigre qu'on lui donna par méprise, & fut parfaitement guéri. Sur le bruit de cette cure, un Médecin de Padoue s'est transporté à Udine pour s'informer du fait qui s'est trouvé véritable, & il en a fait depuis plusieurs épreuves qui lui ont réussi : il fait prendre aux malades une livre de vinaigre par jour en trois fois, savoir le matin, à midi & le soir. Reste à faire toutes les distinctions des cas, des circonstances, & des tempéramens de ceux que l'on voudra borner à l'usage de ces remedes.

MORSURE DE VIPERES. *Le meilleur remede qu'on ait éprouvé contre cet accident & dont on a fait de fréquentes expériences avec succès depuis peu de tems*, c'est l'eau de *Lusse* ou de *Luce*. Il suffit de faire une legere scarification sur la partie mordue : on y verse de cette liqueur, & on en fait avaler

au malade quelques doſes d'heure en heure.

MORTS OU RÉPUTÉS TELS. *Eſſai fait ſur un homme en cet état pour le rappeller à la vie.* Cet homme avoit été ſuffoqué par des exhalaiſons de charbon & il étoit réputé mort. Il y avoit trois quarts d'heure qu'il étoit en cet état; il avoit les yeux fixés & ouverts ainſi que la bouche, la peau étoit froide: on n'appercevoit aucun mouvement au cœur, ni aucun ſigne de reſpiration. Un Chirurgien (M. Toſſac à Aloa en Angleterre) qui par hazard vit ce cadavre, croyant ne courir aucun riſque ſur un corps qui paſſoit abſolument pour mort, tenta le moyen ſuivant. Il appliqua exactement ſa bouche ſur celle du ſujet dont il ſerra en même tems les narrines, & en ſoufflant fortement, il s'apperçut que ſa poitrine s'enfloit: immédiatement après il ſenti ſix ou ſept battement de cœur très vifs. La poitrine reprit enſuite ſon mouvement alternatif, & bientôt le pouls ſe fit ſentir; alors il ouvrit la veine au bras: après un petit

jet, elle ne rendit le ſang que par gouttes pendant un quart d'heure, mais après elle ſaigna librement. En même tems il fit ſecouer & frotter l'homme autant qu'il fut poſſible; une heure après le malade reprit connoiſſance: au bout de quatre, il s'en retourna chez lui, & trois jours après il ſe remit à ſon travail. Ce fait arrivé en Angleterre mérite d'être ſçu dans tous les pays où il y a des hommes & dans les tems où les morts ſubites ſont ſi fréquentes.

NOYÉS. *Traitement fait avec ſuccès à un noyé qui étoit reſté dans l'eau près de trois quarts d'heure, (par un Chirurgien de Bretagne nommé Saucquin.)* D'abord il lui fit frotter le viſage, la poitrine & le bas ventre avec du baume de vie d'Hoffman. On le couvrit de draps bien chauds que l'on changeoit de tems en tems & on lui fit des frictions par tout le corps avec des ſerviettes bien chaudes. Il tenta enſuite une ſaignée du bras, puis il lui fit ſouffler au viſage de la fumée de tabac qui le fit éternuer deux ou trois fois, & lui fit rendre un peu de

ſang écumeux dont les bronches du poulmon étoient engorgées. La difficulté que le malade avoit à reſpirer faiſant ſoupçonner à M. Saucquin que le poulmon étoit obſtrué par l'eau qu'il avoit inſpirée chaque fois qu'il avoit été ſubmergé, il lui fit prendre quatre à cinq grains d'émétique dans un verre d'eau chaude. Ce vomitif lui fit rejetter plus de deux pintes d'eau ; & les efforts du vomiſſement amener à différentes repriſes plus d'un verre d'une écume légérement teinte de ſang. Cette derniere évacuation le foulagea beaucoup, il ſe plaignoit cependant encore d'un froid conſidérable. 50 gouttes de baume de vie d'Hoffman qu'il prit dans un bouillon acheverent de le ranimer & de le fortifier. Le ſoir M. Saucquin lui trouva le viſage fort rouge, le pouls & la reſpiration accélérés & le ſang dans une grande raréfaction, les accidens, ſuite de ſon premier état, furent appaiſés par deux ſaignées, & l'uſage du baume de vie d'Hoffman qu'on lui continua, en facilitant l'expectoration, remédia efficacement à

une foibleſſe d'eſtomac, & à une inſpiration douloureuſe qui ſe diſſiperent au bout de trois ou quatre jours.

A ce bon traitement, on peut ſuivant les cas, ſubſtituer le bain de cendres chaudes employé efficacement par le Médecin de Cluni (M. du Moulin,) Cet habile Médecin à employé ce remede avec ſuccès ſur une fille noyée & qui avoit reſté dans l'eau fort long-tems : car elle étoit ſans mouvement, glacée, les yeux fermés, la bouche béante, le teint livide, le viſage bouffi, tout le corps enflé, chargé d'eau & ſans pouls. Le Médecin demanda des cendres qui n'euſſent point ſervi à la leſſive. Il fit mettre ces cendres dans des chaudieres ſur le feu : étant ſuffiſamment chaudes, il en fit étendre ſur un lit de l'epaiſſeur de quatre doigts. Il y fit coucher la noyée toute nue, & la fit couvrir d'une pareille quantité de cendres : il lui fit garnir le col & la tête d'un bas & d'un bonnet plein de cendres : on la couvrit d'un drap & d'une couverture. Une demi heure après, le pouls ſe rendit

ſenſible. Sa voix revint; des ſons inarticulés & confus devinrent plus diſtincts; on entendit ces mots, *je gele*, *je gele*; il donna à la malade une cueillerée d'eau clairete & il la laiſſa enſevelie dans la cendre près de huit heures; après ce tems elle en ſortit rétablie entierement: il ne lui reſta qu'une laſſitude qui ſe diſſipa au bout de trois jours; toutes les eaux s'écoulerent par la voie des urines, & avec une telle évacuation que la chambre en fut inondée. La cauſe de ce phénomène ce ſont les parties terreuſes & ſalines de la cendre qui firent ſans doute refouler les eaux ſur les reins. Le bain de ſable au degré de la chaleur animale, ſi l'on eſt dans des lieux déſerts, les peaux de moutons chaudes dans les voyages longs & en pleine mer, où manqueroient les cendres, le ſel & le ſable; la fumée de tabac introduite dans les inteſtins, où les potions expectorantes après la ſaignée de la jugulaire, ſont très-efficaces.

AUTRES *moyens pour ſecourir les noyés*. Après avoir mis le noyé dans

un lit bien chaud, on lui appliquera ſouvent des ſervietes chaudes, on l'agitera de cent façons; on lui verſera dans la bouche des liqueurs ſpiritueuſes; on peut au défaut ſe ſervir d'une décoction de poivre dans du vinaigre; on picotera les nerfs qui tapiſſent le nez avec les barbes d'une plume, ſoit en ſoufflant du tabac dans le nez avec un chalumeau ou quelqu'autre ſternutatoire plus puiſſant. On s'eſt ſervi avec ſuccès d'un chalumeau ou d'une canule pour ſouffler de l'air chaud dans la bouche: on l'a même introduit dans les inteſtins avec un ſoufflet: on peut encore ſouffler dans les inteſtins la fumée de tabac d'une pipe: une pipe caſſée peut fournir le tuyau, on a vu de prompts effets de cette fumée. Si on a un Chirurgien, il faut qu'il faſſe une ſaignée à la jugulaire, & ſi tous ces remedes ne réuſſiſſent pas, il doit ouvrir la tranchée artere: il ne faut pas ſe rebuter ſi les premieres tentatives n'ont pas de ſuccès: il faut quelque fois deux heures de fomentations & d'agitations pour tirer quelque ſigne de vie.

AUTRE *moyen pour faire revenir les perſonnes noyées.* Il y a quelque tems qu'un vaiſſeau Anglois étant dans la riviere du Douro à Oporto en Portugal, un matelot tomba par hazard dans l'eau ; il reſta bien ſous l'eau l'eſpace d'une bonne demi heure. Quand on l'eut repêché, on le deshabilla ſur le champ, & on le frotta par tout avec du ſel, mais plus particulierement au tour des temples, à la poitrine & à toutes les jointures. Cette opération fut continuée pendant quelque tems, durant lequel cet homme commença à donner quelque ſigne de vie, dont on n'avoit pas pu avoir auparavant la moindre apparence, & en moins de quatre heures de tems au grand étonnement de tout le monde, il ſe trouva ſi bien refait, qu'il étoit en état de marcher.

La même expérience fut enſuite eſſayée ſur des chiens & ſur des chats, qui furent tenus ſous l'eau pendant deux heures, & enſuite abſolument enfoncés. En fort peu de tems ils commencerent à reſpirer & à rendre l'eau qu'ils avoient bue, par la gueule, les oreilles, &c. Il ſe débattirent en-

ſuite plus fortement, & dans l'eſpace d'environ trois heures ils ſe leverent & s'enfuirent.

PANARIS, *mal de doigt, remede excellent contre ce cruel mal.* On charge d'une bonne couche d'onguent Napolitain composé d'égales parties de mercure & de thérébentine de Veniſe, un morçeau de peau dont on couvre le panaris, & on en envelope le doigt d'une compreſſe en huit ou dix doubles. On leve cet appareil toutes les 24 heures, & on remet une nouvelle doſe d'onguent, ſans changer ni la peau, ni la compreſſe. L'inventeur de ce remede l'a donné à plus de 500 perſonnes, & toutes ont été guéries: les douleurs diminuent peu à peu & ceſſent en moins de neuf à dix heures, & après le deuxiéme panſement, la matiere du panaris n'eſt plus qu'une eau claire. Pour lors on perce la peau avec une pointe de ciſeaux, ou autre inſtrument pointu, pour faire ſortir la ſéroſité: on continue le même panſement pendant huit ou dix jours, & la cure eſt finie. Ce remede guérit ſans exception

les panaris de toute eſpéce. D'où l'on peut conjecturer qu'il doit faire le même effet ſur les cloux & ſur diverſes ſortes d'abſcès, même ſur ceux qui ſe forment près de l'anus, & dont les ſuites ſont quelquefois ſi funeſtes.

PHTYSIE. *Remede pour la guériſon de la phtyſie & des ulceres internes.* Mettez enſemble dans une retorte, une livre d'aſphalte ou de bitume, une demi-livre de ſel décrépité, une livre & demie de ſable pur : faites diſtiller le tout à un feu bien fort. Vous aurez d'abord un peu d'eau qu'il faut jetter, en ôtant pour un inſtant à chaque fois le récipient. L'huile noire qui ſuit de près cette eau, eſt la ſubſtance de ce remede. On continue de la faire diſtiller auſſi long-tems qu'elle continue d'être noire, ou d'un bleu foncé. On fait prendre dix à quinze gouttes de cette huile deux fois par jour, le matin à jeun, & le ſoir à l'heure du coucher

PIERRE, *maladie. Remede contre la pierre.* Prenez huit onces de ſavon

d'Alicante, une once de chaux vive éteinte & réduite en poudre, un gros de ſel de tartre ou de potaſſe purifié. Rapez le ſavon, & mêlez-le avec la chaux & le ſel : puis battez le tout avec un peu de gomme adragant diſſoute dans l'eau, pour en faire une eſpéce de pâte dont on prendra deux ou trois onces par jour, en en formant de petites pillules, ce qu'il faut continuer pendant un mois ou ſix ſemaines : ſi cependant on ſe trouvoit échauffé par ſon uſage, on le ſuſpendra pour ſe mettre au lait pendant une quinzaine de jours, après quoi on recommencera comme ci-deſſus. Ce remede eſt celui de Mademoiſelle Stephens, & il à été fort célébre en Angleterre.

Un remede dont on vante encore beaucoup la vertu, & avec raiſon, c'eſt l'eau de chaux d'écailles d'huitre. On a fait en Angleterre des expériences qui prouvent que cette eau diſſout la pierre. Voici la maniere dont le malade doit ſe traiter.

1°. Le malade doit prendre tous les matins une once de ſavon d'Alicante ; il boira par deſſus trois cho-

pines d'eau de chaux faite avec des écailles d'huitres, ou des coquilles de petoncle. Le malade partagera son savon en trois doses, dont il prendra la plus forte dose le matin à jeun, la seconde à midi, & la troisiéme à sept heures du soir, buvant par dessus chaque dose un grand verre d'eau de chaux: il prendra le reste avant ses repas dans la journée. Il fera sa boisson ordinaire de lait coupé avec de l'eau, ou d'une tisane faite avec les racines de guimauve, de persil & de réglisse.

L'eau de chaux se fait de la maniere suivante. On prend une quantité d'écailles d'huitre que l'on place dans un four à chaux, ou dans un fourneau de réverbere, en mettant une couche de charbon & une couche d'écailles d'huitre. On pousse ce feu à la plus grande violence jusqu'à ce que les écailles soient totalement calcinées, ce qu'exige un feu de 24 heures. On s'apperçoit qu'elles sont suffisamment calcinées quand elles se réduissent aisement en poudre fine fort blanche. Etant ainsi réduites, on verse dessus de l'eau que l'on laisse

pendant 24 heures, à la dose d'environ deux pintes sur une livre, & on passe cette eau à travers un linge fin.

Le moyen de rendre l'eau de chaux moins désagréable, est de mettre sur une chopine d'eau de chaux deux onces de lait de vache, trois gros d'eau de fleur d'orange, & une demi-once de sirop de guimauve.

Le moyen d'accélérer la dissolution de la pierre dans la vessie, est d'y injecter tous les jours quatre ou cinq onces d'eau de chaux, lorsque le malade peut souffrir la sonde; mais alors il faut qu'il rende son urine avant de faire l'injection. Au reste, on ne doit rien craindre de l'usage de l'eau de chaux, elle ne porte aucun préjudice au corps. Ce remede paroit le seul moyen d'éviter l'opération qui est toujours cruelle & douloureuse, & quelquefois funeste.

PIERRE, *ou le gravier, ou la gravelle. Remede contre ces maux.* Il faut cueillir des carottes sauvages dans le mois d'Août & les faire sécher à l'ombre. On ne doit employer que

que les têtes ou les ſemences. On met ſix ou ſept de ces têtes dans un theyere, on y verſe de l'eau toute bouillante, on les laiſſe infuſer comme le thé, & l'on boit cette meſure en deux fois. Tout le régime conſiſte à s'abſtenir d'alimens trop ſalés, de biere forte, & de liqueurs ſpiritueuſes. Ce remede vient d'Angleterre, où l'expérience en a été faite avec ſuccès, mais il faut faire un uſage continuel de cette boiſſon. Au reſte, ces carottes ſauvages ſont fort recommandées par le fameux Boyle.

AUTRE REMEDE. Prenez environ huit onces de la meilleure avoine; frottez-la bien dans les mains, puis lavez-la dans pluſieurs eaux juſqu'à ce qu'elle ſoit bien nétoyée: ce qui ſe reconnoit lorſque l'eau demeure bien claire, après qu'on en a retiré l'avoine. On prend enſuite une poignée de *dandelion* nouvellement cueilli & bien nétoyé. On le coupe en petits morçeaux que l'on met bouillir avec l'avoine pendant trois quarts d'heure dans un pot de fer bien net avec ſeize pintes d'eau de riviere ou

autre courante. Après ce tems on ajoute à ces ingrédiens une demi-once de ſel de prunelle & une demi-livre du meilleur miel blanc. On fait alors de nouveau bouillir le tout enſemble pendant une bonne demi-heure, puis on le paſſe à travers un linge : cette infuſion étant bien refroidie, on la met en bouteille, & on la garde pour en faire l'uſage ordinaire.

Il conſiſte à prendre tous les matins à jeun deux grands verres de cette liqueur : chaque verre doit contenir au moins un bon quart de pinte : on ne pourra manger que plus d'une heure après avoir pris cette potion. On en reprendra une pareille doſe trois heures apres le dîner, & cela pendant quinze jours de ſuite, après leſquels on pourra n'en plus prendre qu'un ſeul verre à chaque fois. Ce remede n'eſt point du tout déſagréable, il n'exige point que l'on garde la chambre : on uſe ſeulement de régime & on ne fait aucun excès. Cette boiſſon néttoye parfaitement les reins : comme elle eſt très apéritive, elle occaſionnera une grande abondance d'urines &, ainſi ouvrira

une iſſue facile à la gravelle, diſſoudra peu à peu les pierres qui ſe forment dans la veſſie & toute ordure qui pourroit ſéjourner dans le corps : il eſt fort à-propos que les malades ſe ſervent du jus de limon pour toute boiſſon ordinaire, à moins qu'ils ne ſe trouvaſſent l'eſtomach affoibli, alors ils pourront faire uſage d'un peu de vin dans leurs repas.

PLAIES. *Huile excellente pour les plaies.* Mettez dans deux livres de la meilleure huile d'olive, deux livres de ſucre fin réduit en poudre. Remuez bien le tout avec une ſpatule de bois dans un vaſe de cuivre ou de terre, avant que de le mettre ſur le feu qui d'abord doit être leger. Quand le ſucre ſera fondu, doublez le feu, & pendant que l'huile bout à petits bouillons, remuez-la ſans diſcontinuer. Environ au bout d'une heure & demie, il ſe formera ſur l'huile des bouillons ou des cloches, & alors vous augmenterez le feu pour que l'huile bouille encore plus fort. Inſenſiblement il s'y formera de groſſes cloches ou des bouillons de cou-

leur brune, qui deviendront enſuite d'un rouge foncé, ou rembruni, & puis tous rouges. Le caramel ſe formera, & quoique l'on remue continuellement il s'attachera au fond du baſſin. C'eſt alors que l'huile eſt cuitè, mais on peut ſans inconvénient la laiſſer, en remuant toujours, un demi-quart d'heure de plus ſur le feu; elle ne s'en gardera que mieux. Cette huile balſamique eſt bonne pour toutes les plaies, & principalement pour les plaies récentes; il faut qu'elle ſoit très-chaude pour s'en ſervir. Après en avoir bien baſſiné la plaie, on en imbibe une compreſſe qu'on met deſſus. Elle n'eſt pas moins ſouveraine pour les contuſions & les bleſſures.

Onguent excellent pour les plaies dont la recette a été envoyée en 1760, par Monſieur l'Intendant de Pau, à tous les intendans de Province. C'eſt l'*onguent de Litharge d'or.* Il ſe fait de cette maniere. Sur une livre de litharge d'or, il faut 18 onces d'huile d'olive la plus graſſe, & 36 onces du meilleur vinaigre, poids de marc. Quand la litharge eſt bien

pilèe & paſſée au tamis, auſſi fin que la farine, on la met dans une terrine de terre neuve bien verniſſée, avec l'huile & le vinaigre; on mêle bien le tout enſemble en tournant avec un bâton de groſſeur convenable. On commence par deux cueillerées d'huile, qu'on remue juſqu'à ce qu'elles ſoient imbibées : on met enſuite deux cueillerées de vinaigre qu'on remue de même en tournant : on continue par une ſeconde cueillerée d'huile, puis par deux cueillerées de vinaigre, & ainſi alternativement juſqu'à ce que le tout ſoit bien mélé : on obſerve de finir par deux cueillerées d'huile Il faut trois heures pour bien meler cet onguent, & le rendre parfait, ſans ceſſer de remuer en tournant. On ſe ſert de cet onguent pour toute ſorte de plaies. Il faut commencer par laver la plaie avec du vin tiéde ; enſuite on étend de cet onguent ſur du papier gris, & on le met ſur la plaie que l'on couvre avec un linge. Quand la plaie a de la profondeur, on fait des tentes proportionnées qu'on trempe dans l'onguent & qu'on y fait entrer. Cet onguent

ſe conſerve aiſément dans des pots, & même dans la terrine où il a été fait, pourvu qu'il ſoit bien couvert. S'il devenoit trop ſec on y met une cueillerée d'huile pour le ramollir, & on la remue pendant un bon quart d'heure. S'il vient de l'eau par deſſus, il faut la verſer par inclination, & y mettre une cueillerée d'huile qu'il faut de même bien mêler avec l'onguent.

On peut encore avoir recours à l'onguent de Dom le Clerc, Bénédictin de l'Abbaye du Bec : cet onguent a des propriétés admirables & eſt bon à pluſieurs maux. On doit s'adreſſer pour en avoir aux Blancs-Manteaux; le pot eſt de 2 l.

Poux, *vermine. Moyen pour faire mourir la vermine ou les poux.* Quand un enfant à la tête infectée de vermine, il faut réduire en poudre de l'écorce de la racine de ſaſſafras, & en frotter les cheveux de l'enfant. On peut être ſûr que dans l'eſpace d'une ſeule nuit tous les poux ſeront détruits, pourvu qu'on ait la précaution de lui lier les cheveux avec un

bandeau pour empêcher la poudre de tomber.

PULMONIE ET MALADIES DE LA POITRINE. *Moyen extrêmement ſimple & nullement diſpendieux, découvert tout récemment dans Paris pour la guériſon de la pulmonie & des maladies de la poitrine.* Ce moyen conſiſte à mettre le malade dans une étable à vache dans un tems ni trop froid, ni trop chaud & à l'y faire demeurer entiérement un certain eſpace de tems, de maniere qu'il y paſſe les jours & les nuits ſans en ſortir & qu'il y faſſe toutes ſes fonctions : on en a fait l'épreuve ſur pluſieurs perſonnes pulmoniques, & juſqu'ici toutes on été guéries de leurs maux : nous nous contenterons de citer pour exemple une perſonne du ſexe qui vient d'être rétablie dans une parfaite ſanté : car nous pouvons ici aſſurer qu'elle étoit depuis plus de dix ans dans un état déplorable. Un crachement de ſang, une toux opiniâtre & continuelle, avoient réſiſté à tous les remedes uſités pour les maladies de la poitrine. Le lait d'âneſſe qu'elle

avoit pris plusieurs fois dans les deux saisons, ne lui avoit pas fait plus d'effet. La malade lassée de ne trouver aucun adoucissement à ses maux, prit le parti de cesser tout remede & de vivre comme elle pourroit, en toussant toujours avec un grand mal au dos & à l'estomach. Elle étoit dans ce triste état, lorsqu'on lui apprit qu'une femme également pulmonique comme elle, & abandonnée des Médecins, avoit été parfaitement rétablie par le moyen dont nous venons de parler. D'après un tel exemple qui lui étoit confirmé par des personnes de poids, elle résolut de l'essayer sur elle-même, quoiqu'elle y eut d'abord une répugnance infinie. Elle se laissa donc transporter dans une étable à vache le 28 Octobre 1766, & on l'y installa avec toutes les choses qui sont nécessaires lorsqu'on doit faire quelque séjour dans un lieu. Dès la premiere nuit sa respiration fut plus libre, sa toux moins forte, les douleurs du dos, de l'estomach & des jambes furent adoucies, & tout fut dissipé quelques jours après. Elle y resta 18 jours

entiers, pendant lesquels elle mangeá très-bien & digéra de même. Elle en sortit entiérement rétablie, ayant repris même de l'embonpoint, & elle continue de se bien porter. La seule précaution qu'elle a prit, c'est que deux ou trois jours avant de quitter l'étable, elle prit l'air pour s'y accoutumer, & qu'elle se vêtit fort chaudement, ce qui est absolument nécessaire. La connoissance de ce remede s'est bien-tôt répandue dans Paris & il a déja opéré des guérisons aussi frappantes. L'effet de cette habitation est d'exciter une transpiration douce, mais continuelle, par laquelle le sang s'épure & les humeurs malignes se dissipent. Au reste il n'y a rien à observer sur la quantité de vaches qui doit être dans l'étable, parce que cette étable étant toujours proportionnée à leur nombre, l'exhalaison est en même proportion. Quand à la façon de se gouverner dans l'étable, il ne s'agit que d'y rester constamment pendant quelques jours, d'y coucher, d'y manger, en un mot, d'y vivre comme dans une chambre. Il est bon de dire qu'on

doit avoir l'attention de changer chaque jour la litiere des vaches, & d'en ôter le fumier, parce que les vapeurs urineuſes peuvent être contraire à bien des malades. Au reſte, nous ne devons pas diſſimuler ſur des avis qui ont été donnés depuis les épreuves faites de ce remede, qu'il a eu peu de ſuccès pour ceux qui ſont dans un âge avancé, ou bien lorſque la pulmonie eſt à un certain degré.

RAGE. *Remede contre la rage.* Il faut prendre de la racine d'un roſier ſauvage qui ſoit expoſé au Soleil levant. Après en avoir ôté la premiere écorce qui eſt noire, on en rape le poids d'un liard. On a ſoin d'avoir trois œufs frais du jour, dont on ôte exactement le germe; on ſe pourvoit d'un quatriéme œuf moins récent, que l'on ouvre à l'extrémité pour en faire ſortir la ſubſtance, & l'on en remplit la coque, d'huile de noix tirée ſans feu. Enſuite on fait rougir à grand feu une poële de fer & l'on y jette les trois œufs frais battus en forme d'aumelette, avec l'huile de noix & la raclure de la racine de roſiers

ſauvage, le tout ſans beurre & ſans ſel. Il faut que l'homme ou l'animal à qui l'on veut adminiſtrer ce remede avale l'aumelette à jeun, le plus chaudement qu'il ſera poſſible, & ſans boire, & qu'il ne mange que cinq heures après l'avoir pris. Il ſuffit de faire une fois ce remede. On peut prendre une partie de l'aumelette ou même en faire une autre exprès pour l'appliquer toute chaude ſur la bleſſure. On aſſure que ce remede n'a jamais manqué perſonne.

AUTRE REMEDE, *contre la rage.* On prend trois cantharides entieres & bien fraiches, (celles du Levant ſont les meilleures,) & cinq grains de bon poivre ; on les réduits en poudre très-fine & on les mêle bien. On fait prendre cette poudre au malade dans quatre onces de bon vin blanc. Quatre heures après on lui donne un bouillon de pois rouges, & peu de tems après on le fait manger, mais pendant trois jours il doit s'abſtenir de manger de la chair de porc & des ſalaiſons. La doſe du remede, pour un enfant au-deſſus de ſept ans, eſt

d'une cantharide & d'un grain de poivre : pour un sujet de quatorze ans, de deux cantharides & de deux grains de poivre, & pour tous les âges au-delà, cette dose doit se donner toute entiere. Il ne faut pas s'effrayer si le premier jour le malade rend du sang par la voye des urines, cet accident disparoîtra dès le second ou le troisiéme jour. *Ce remede a été donné par le sçavant Abbé Severin Tinti. Tiré des nouv. littérat de Florence Juin* 1756; mais il vient originairement des *Arabes*.

MÉTHODE *pour le traitement des personnes attaquées de la rage. Ce remede a été découvert par M. efant célèbre Médecin de Bordeaux, & c'est le frere de Choisel, de la Compagnie de Jésus qui a donné la méthode. Elle consiste dans la préparation du Mercure qu'il administre de la maniere suivante.* Il faut commencer par faire une friction avec une dragme d'onguent mercuriel sur la partie mordue, en tenant ouverte, autant qu'il est possible, la plaie faite par les dents de l'animal, afin que l'on-

guent puiſſe y pénétrer. Le lendemain on doit réitérer la friction ſur tout le membre mordu, & purger le malade avec un gros de pillules mercurielles. Le troiſiéme jour après une friction ſur la partie mordue, on lui fait prendre une pillule mercurielle, ou la quatriéme partie de la doſe cideſſus. On continue ainſi pendant dix jours à lui donner tous les matins une friction d'un gros onguent & le petit bol fondant qui procure deux ou trois ſelles au malade, & empêche que le mercure ne ſe porte aux parties ſupérieures. Les dix jours étant accomplis, on purge de nouveau avec les mêmes pillules, & la guériſon eſt complette.

Les pillules mercurielles ſont compoſées de trois gros de mercure crud, éteint dans un gros de thérébentine, deux dragmes de rhubarbe choiſie, de coloquinte en poudre & de gomme gutte; le tout incorporé avec ſuffiante quantité de miel écumé: la doſe eſt d'un gros. L'onguent mercuriel ſe fait avec une once de mercure crud, éteint dans deux gros de thérébentine & avec trois onces de ſuif

de mouton pour les pays dont la chaleur eſt trop grande, & de graiſſe de porc pour les autres. La doſe pour chaque friction eſt d'un gros. C'eſt ainſi que l'on traite ceux qui viennent d'être mordus tout recemment. Mais lorſqu'il s'eſt écoulé deux ou trois ſemaines depuis la morſure, il faut augmenter la doſe des remedes, & les continuer plus long-tems. La doſe pour les enfans diminue à proportion de leur âge.

Autre Remede. Prenez une poignée de Rue de la plus verte & de la plus tendre, une poignée de paiquette commune, feuilles & racines néttoyées & non lavées, deux ou trois blancs de porreaux ſelon leur groſſeur, une poignée de la ſeconde peau d'églantier, d'un jet ou deux & du plus tendre, ſix gouſſes d'ail, dix ou douze fientes de poules des plus blanches. On pile bien le tout dans un mortier & l'on y jette un verre du meilleur & du plus fort vinaigre avec une bonne cueillerée de gros ſel. Après avoir bien mêlé ces drogues, on les paſſe dans un gros linge, pour

en exprimer tout le jus, & on le verſe dans un vaſe qu'on a ſoin de tenir couvert pour que rien ne s'évente. Il faut préparer ce remede la veille que le ſujet le doit prendre : car il ne peut ſe garder plus d'un jour ſans perdre beaucoup de ſa force, & paſſé les 24 heures, il y auroit du danger de s'en ſervir. Ce remede ſe donne à jeun, & une ſeule fois dans chaque accident. Auſſitôt que le malade l'a pris, on le fait couvrir juſqu'à ce qu'il ſoit un peu échauffé. Toute la préparation du malade conſiſte à ſouper légérement la veille, & le jour même il peut vivre à ſon ordinaire. La doſe pour un homme ſain & robuſte eſt de 5 cueillerées, pour une femme ſaine & forte, de 4 pour une perſonne de 15 à 20 ans, ou de 50 à 60, deux cueillerées. On diminue ou l'on augmente un peu les doſes ſelon le tempérament : on en donne auſſi un quart de cueillerée pour un enfant à la mammele: pour une femme prête d'accoucher trois cueillerées. Ce remede n'eſt pas moins efficace pour les animaux que pour les hommes. La doſe pour un cheval & une

vache, un verre plein : pour un chien, un cochon quatre cueillerées, pour un mouton trois & demie : il faut faire boire les animaux avant. Ce remede a été éprouvé avec un succès toujours constant sur un nombre infini de personnes & jusqu'au cinquiéme accès de rage.

AUTRE REMEDE *contre la rage, éprouvé avec succès en Allemagne.* Prenez nitre purifié, un once, mirrhe rouge mondée, une once & demie, verveine à fleur bleue, une poignée, dent de cerf deux onces, sel commun, deux dragmes ou gros, mouron avec sa fleur prête à murir, & cueilli au mois de Juin, quatre onces deux dragmes. On réduit ce mêlange en poudre : on en donne à la fois la moitié d'une dragme à la personne mordue, & trois prises en 24 heures. Il faut après chaque prise rester une heure sans manger. On observe la même dose & le même régime pour un animal. La blessure doit être bien lavée & néttoyée avec de l'eau de fontaine : on a soin de la tenir ouverte pendant quelques jours pour que tout le venin en sorte.

RÉTENTION D'URINE. *Remede contre la rétention d'urine.* Il faut prendre six porreaux, ceux qui n'ont pas été replantés ont le plus de vertu. On les accommode comme pour les mettre au pot; ensuite on les met dans un pot de terre neuf qu'on remplit de bonne huile d'olive, & on les laisse cuire dans cette huile à un très petit feu. Quand les porreaux sont bien cuits, on les étend sur des étoupes, & on les applique sur le bas ventre du malade le plus chaudement qu'il peut le souffrir. Ce topique fait uriner sur le champ, & il est rare qu'on soit obligé de réitérer le remede. On assure qu'il a été éprouvé avec succès sur des malades abandonnés des Médecins.

AUTRE REMEDE. Prenez une once de graine d'argentine broyée qu'on fait infuser dans une pinte de vin blanc sans le faire chauffer. On remue seulement la bouteille de tems en tems, & l'on en boit tous les jours un verre à jeun; ordinairement le malade se trouve soulagé dès le second verre. Ce remede est constaté souverainement spécifique par un grand

nombre d'expériences & il eſt également efficace pour les malades des deux ſexes.

Il faut obſerver que pour que ce remede ait plus de vertu, il faut avoir ſoin comme on l'a dit ci-deſſus de remuer ſeulement de tems en tems la bouteille; en vingt-quatre heures l'eſprit de cette graine eſt ſuffiſamment incorporé au vin, & l'on peut commencer à en faire uſage. Cependant on ne doit point retirer l'argentine. On en boit tous les jours un verre à jeun au moment de ſon lever. Ce remede eſt admirable pour provoquer promptement les urines.

RHUMATISME. *Un rhumatiſme eſt une douleur vague provenant de mauvaiſes humeurs & qui ſe fait ſentir tantôt dans une partie tantôt dans l'autre. Remede contre ce mal.* Prenez une livre de vieux oing & un litron d'avoine noire, paitriſſez bien le tout enſemble, & formez-en une eſpéce de gâteau que vous étendrez ſur une feuille de papier gris. Enſuite roulez le gâteau & la feuille de papier de maniere à en faire une eſpéce de ſauciſſon, attachez-le avec un fil de fer, & le ſuſ-

pendez au-deſſus d'une eſpéce de léchefrite dont le fond ſoit percé de petits trous, comme une paſſoire, & mettez au-deſſous un vaſe ou léchefrite ordinaire. Cela fait, mettez le feu au ſauciſſon : le tout brûlera enſemble, papier & graiſſe. La partie de graiſſe qui en découle eſt le remede en queſtion. La léchefrite percée eſt deſtinée à recevoir tout ce qui tombe du ſauciſſon, le charbon auſſi bien que la graiſſe. Il n'y aura que la graiſſe qui tombera dans la ſeconde. Il faut avoir ſoin que ces deux léchefrites ſoient à une certaine diſtance l'une de l'autre, afin que le feu ne prenne pas à la derniere : car tout bruleroit. L'opération finie entiérement, on trouvera dans le dernier vaiſſeau environ deux ou trois onces d'une graiſſe noire que l'on reſerve pour s'en ſervir au beſoin. On frotte avec cette graiſſe la partie affligée de rhumatiſme ; on l'enveloppe d'un papier brouillard imbibé de cette même graiſſe, & on réitere le remede juſqu'à entiére guériſon. On a vu des expériences frappantes du ſuccès de ce remede, & entr'autres une jeune

femme attaquée d'un rhumatiſme qui lui faiſoit ſouffrir depuis ſix mois des douleurs incroyables, & l'empêchoit de faire aucun uſage du bras ni de la jambe de ce côté, fut entierement guérie au bout de douze jours; & elle n'a plus ſenti ſon rhumatiſme depuis.

Rhumatisme Goutteux. *Remede.* Il faut faire bouillir dans environ une chopine de bon lait, la mie d'un pain mollet de deux liards, de maniere que la mie s'imbibe bien du lait, & ſe réduiſe en une pâte ni trop ſerrée, ni trop liquide. Cette pâte étant à peu près en état d'être maniée, on la retire du feu, & l'on jette dans le reſtant du lait toujours bouillant une bonne poignée de cerfeuil cerné qui ne doit que ſi amortir. Car alors on le méle dans la pâte, & l'on en forme un cataplaſme: il ſeroit imprudent de jetter le cerfeuil dans le lait en même tems qu'on y a mis la mie de pain, d'autant plus que l'acide du jus de cerfeuil pourroit faire tourner le lait. Ainſi on ne doit faire ce mélange que lorſque la pâte eſt toute préparée. On étend enſuite ce cataplaſme entre

deux linges, & on l'applique ſur la partie ſouffrante le plus chaud qu'il eſt poſſible de l'endurer. On s'apperçoit bien-tôt qu'il procure du ſoulagement: les nerfs s'étendent, l'éréтiſme de la peau s'affoiblit peu-à-peu, & la douleur diminue en proportion; en-ſorte qu'au bout de huit à dix heures, on ne ſe reſſent plus de ſon mal. Alors on retire le cataplaſme pour le renouveller; & ce qui prouve qu'il fait beaucoup tranſpirer la partie malade, & qu'il chaſſe le mal par la voie de cette tranſpiration, c'eſt que lorſqu'on leve le cataplaſme, on le trouve beaucoup plus humide & fluide que lorſqu'on l'avoit placé ſur la partie douloureuſe. Au reſte le cataplaſme attire ſi doucement à lui, l'humeur qui cauſe l'angoiſſe, qu'en l'appliquant au ſoir en ſe mettant au lit, le malade ſe trouve bien-tôt en état de prendre du repos. Ce qui prouve que le rhumatiſme eſt véritablement goutteux, c'eſt lorſque l'humeur qui ſort par la tranſpiration eſt glaireuſe.

RHUME, *Remede.* Il faut prendre le ſoir pour toute nourriture pendant pluſieurs jours de ſuite une rotie à l'huile. Ce remede a réuſſi à quantité de perſonnes. — Une bonne cueillerée d'huile d'olive avalée pure, ſoir & matin, a guéri des rhumes opiniâtres. L'huile de lin a encore été employée avec ſuccès par des Médecins dans des rhumes épidémiques & accompagnés de crachemens de ſang.

AUTRE *Remede pour le rhume, qui eſt très-efficace & des mieux éprouvés: il conſiſte dans l'uſage de la tiſanne ſuivante.* Faites bouillir dans une pinte d'eau avec trois ou quatre pommes de reinette pelées & coupées en quatre tranches, pour la valeur d'un ſol d'hyſſope & de régliſſe; faites réduire cette décoction à une chopine, paſſez-la par un linge fin: ajoutez-y quatre onces de ſucre: faites enſuite réduire le tout à moitié & à petit feu. Vous en boirés matin & ſoir en vous levant & en vous couchant, plein un petit verre à liqueur ou deux cueillerées pleines. Le rhume

le plus opiniâtre & le plus violent ceſſe dans quatre jours.

RIDES DU VISAGE. *Pommade contre les rides du viſage* Prenez ſuc d'oignon de lys blanc & miel de Narbonne de chacun deux onces, cire blanche fondue une once ; incorporez le tout enſemble & faites-en une pommade : il en faut mettre tous les ſoirs, & ne s'eſſuyer que le matin avec un linge.

AUTRE *pommade pour la même fin.* Prenez ſix œufs frais & les faites durcir, ôtez-en les jaunes & mettez en leur place de la mirrhe & du ſucre candi en poudre parties égales : rejoignez les œufs & les expoſez ſur une aſſiéte devant le feu ; il en ſortira une liqueur que vous incorporerez avec une once de graiſſe de porc : il faut s'en mettre les matins, la laiſſer ſécher & puis s'eſſuyer.

AUTRE REMEDE. Prenez une demi-once d'huile d'olive, une once d'huile de tartre, une demi-once de muſſilage, de ſemence de coings, ſix

gros de cerufe, une demi-dragme de borax, autant de fel gemme : remuez le tout enfemble quelque efpace de tems dans un petit plat de terre avec une fpatule, & frottez vous-en le vifage.

ROUSSEURS. (Taches de) *remede contre les taches de rouffeurs.* Il faut avoir un lievre tué & non étranglé, ni étouffé. Il convient que ce foit plutôt un mâle qu'une femelle. Le mâle fe diftingue de la femelle en ce qu'il a le corfage plus petit & plus fin qu'elle, les épaules rougeâtres, la tête plus courte, plus quarrée, plus chargée de poil, les oreilles plus courtes, plus larges, plus blanchâtres, le poil & la barbe des joues plus longs. On le pend à l'ordinaire par les pieds de derriere, on le dépouille, & on tire avec foin tout fon fang caillé ou non. On doit avoir en même tems des balances avec deux vafes dont on aura fait la tare, c'eft-à-dire que l'on y aura mis en équilibre, en ajoutant dans le baffin du plus leger, les poids néceffaires pour lui donner la même pefanteur qu'à l'autre.

l'autre. Dans l'un de ces vaſes on met le ſang du liévre, & dans l'autre poids pour poids, autant d'urine de la perſonne pour qui l'on compoſe le remede. Cette circonſtance eſt eſſentielle pour pouvoir emporter les taches de rouſſeurs. Bien plus, ce doit être l'urine de la nuit ou du matin & lorſque la perſonne eſt encore à jeun : c'eſt dumoins la plus utilement employée.

Mettez enſuite le ſang & l'urine dans un vaiſſeau de fayance, & les mêlez & incorporez bien enſemble ; puis verſez le tout dans une ſerviette que vous nouerez & ſuſpendrez en l'air, ayant ſoin de tenir deſſous un vaſe propre pour recevoir l'eau qui filtrera au travers du linge : cette eau ſera miſe enſuite dans une bouteille & l'on s'en ſervira de la maniere ſuivante. La perſonne qui veut faire paſſer ſes rouſſeurs gardera la maiſon pendant trois jours, ſe tenant bien cloſe dans ſa chambre. Le ſoir en ſe couchant, elle mouillera de cette eau un petit linge dont elle humectera ſes taches partout où elles ſeront : elle ne les eſſuyera pas, & ſe cou-

chera. Le lendemain matin, elle se lavera de la même eau, qu'elle laissera pareillement secher toute seule & faire son effet : elle réiterera cette opération plusieurs fois dans la journée, & cela pendant trois jours. Le lendemain du troisiéme jour, elle se lavera avec de l'eau de mouron & s'essuyera. Elle sera alors libre de sortir & de vaquer à ses affaires. Il faudra qu'elle continue tous les matins pendant quatre ou cinq jours l'usage de l'eau de mouron. Dans cet intervalle les taches de rousseur tomberont par écailles & en poussiere farineuse, & la peau restera blanche, unie, claire & fraiche autant qu'on peut le desirer. Au reste, l'eau de mouron est souveraine pour le teint sur tout celle de mouron mâle dont les fleurs sont de couleur de pourpre, au lieu que le mouron femelle les a blanches.

AUTRE *pommade contre les rousseurs du visage.* Prenez deux pommes de capendu, celeri, fenouil de chacune une poignée, farine d'orge deux dragmes. Faites bouillir le tout en-

ſemble un quart d'heure dans quatre onces d'eau de roſe, puis ajoutez une once de fine farine d'orge, le blanc de quatre œufs frais, & une once de graiſſe de cerf : paſſez le tout par l'étamine dans une terrine où il y aura un peu d'eau roſe, lavez & pilez : il faut mettre le plus ſouvent que l'on pourra de cette pommade pour ôter les rouſſeurs & même les lentilles, & continuer juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes effacées : il faudra après cela ſe garder du Soleil & du grand hâle pendant quelque tems.

AUTRE REMEDE. Prenez les os longs des pieds de mouton que vous ferez brûler au feu juſqu'à ce qu'ils ſe réduiſent facilement en poudre, faites infuſer cette poudre 24 heures dans du vin blanc, puis vous le coulerez & vous vous en frotterez le viſage. Sur quatre pieds il faut un verre de vin blanc.

SANTÉ. *Recette d'une liqueur pour la ſanté, capable de procurer une longue vie, & cela d'après l'expérience qu'en a fait un homme qui a vécu juſ-*

qu'à l'âge de quatre-vingt-dix-huit ans ſans reſſentir les incommodités de la vieilleſſe. Mettez dans un pot de terre vernissé, deux pintes d'excellent vin rouge, une pinte d'eau de vie, une pinte d'eau de fontaine ou de riviere, une once de canelle pilée, une noix muſcade rapée, deux clouds de gérofle concassés, de la poudre de coriandre, trois pincées d'anis verd, & ſix onces de ſucre candi. Enſuite couvrez le pot avec ſon couvercle; luttez bien avec de la pâte, & mettez-le ſur un fourneau: donnez d'abord grand feu, & lorſque vous jugerez que la compoſition commence à bouillir, diminuez le feu, & laissez-la mitonner pendant quatre heures entieres. Au bout de ce tems, retirez le pot & le laissez refroidir, enſuite délutez-le, & verſez promptement la liqueur par un entonnoir garni d'un linge, dans une bouteille toute prête, & le marc reſté dans le linge peut ſervir à faire une ſeconde liqueur, en y mettant ſeulement une pinte de vin & autant d'eau. Prenez de cette liqueur le matin une cueillerée ſur quatre doigts de vin. Au reſte

la perſonne qui a donné cette recette n'en uſoit que de deux jours l'un. A l'égard de la ſeconde liqueur, on en doit prendre une plus grande quantité.

TISANE *pour conſerver la ſanté, & entretenir le corps dans toute ſa vigueur.* Prenez une demi meſure de bonne avoine bien nette & bien lavée, une poignée de chicorée ſauvage ; faites bouillir le tout dans ſix pintes d'eau pendant trois quarts d'heure : ajoutez-y une demi-once de criſtal minéral, & un quarteron de miel blanc : laiſſez bouillir le tout encore une demi-heure. Enſuite coulez la liqueur à travers un linge & la conſervez dans une cruche propre. Vous prendrez tous les matins à jeun deux bons verres de cette tiſane, & reſterez deux heures après ſans manger. Vous en boirez autant l'après diner, & vous continuerez l'uſage pendant quinze jours ſans être obligé de garder un régime trop exact, & de manquer de vaquer à vos affaires. Les perſonnes foibles n'en prendront qu'un verre le matin : ceux qui ſont trop reſſerrés ou qui ſe ſentent trop replets, doi-

vent commencer par quelque lavement ou purgation: le remede operera plus facilement. Cette boiſſon ne cauſe ni tranchée ni douleur: elle tient le ventre libre, provoque les urines, dégage le cerveau, nétoye les viſceres, procure un ſommeil facile, engraiſſe & rafraichit, délivre les membres de toute peſanteur, fortifie tout le corps, donne à l'eſprit plus de gayeté, de ſorte qu'elle peut paſſer pour un remede qui guérit un grand nombre de maladies. On peut la prendre dans toutes les ſaiſons de l'année, excepté dans les grands froids. Le tems le plus favorable ſont les grandes chaleurs, & on en fait autant dans une autre ſaiſon de l'année. C'eſt le vrai moyen d'entretenir ſon corps dans une pleine force & vigueur. Ce remede a été expérimenté par un bon nombre de perſonnes d'honneur, qui ont été guéries de maladies invétérées. Un Médecin nommé de Sainte Catherine a vécu par la vertu de ce remede près de 120 ans.

SCIATIQUE. *Comme cette maladie est une espéce de goutte qui a son siége dans la cuisse & dont la douleur se fait sentir aussi dans la hanche, & quelquefois dans la jambe, on doit la traiter à peu-près comme la goutte. Ainsi lorsque la douleur est vive, on doit faire saigner le malade, le mettre au petit lait, à la diéte, aux bains, lui faire prendre des lavemens, & le faire mettre à l'usage de la boisson suivante.* Prenez une chopine d'eau de chaux d'écailles d'huitre, deux gros d'eau de fleur d'orange, une once de sirop de guimauve. Mêlez le tout pour le prendre en trois verres, à trois heures de distance l'un de l'autre jusqu'à parfaite guérison.

Si la douleur empêche de dormir, on donnera au malade la potion suivante. Prenez deux onces d'eau de cerise noire, autant de fleur de tilleul, 20 gouttes de liqueur minérale anodine d'Hoffman, demi-once de sirop de pavot blanc; on en fait une dose pour prendre sur les dix heures du soir.

On doit encore pratiquer un remede extérieur, & c'est d'exposer la cuisse à la fumigation d'un réchaut

plein de feu ſur lequel on jettera partie égale de ſuccin & d'œthiops minéral en poudre : on doit réitérer cette fumigation deux fois par jour, en frottant la partie avec une flanelle fort chaude devant & après l'opération.

On peut encore au lieu de ce remede frotter la partie avec de l'huile de laurier, ou quelqu'autre huile réſolutive.

SOURDS. *Moyen qu'a trouvé un ſourd d'entendre les ſons & les paroles.* Cet homme étoit âgé de 78 ans, il avoit perdu l'ouie depuis 20 ans, au point qu'on ne pouvoit lui faire entendre un ſeul mot, ſans crier extraordinairement. Comme il témoignoit du regret de ne pouvoir entendre le ſon d'un Clavecin dont ſa fille jouoit ; le maître du Clavecin lui dit qu'il pourroit avoir ce plaiſir en appliquant le bout d'un bâton mince ou d'un tuyau de pipe contre le fond du Clavecin, & en tenant l'autre bout appuyé contre les dents d'en haut. Cette homme eſſaya la choſe & entendit tous les ſons, d'une maniere tout à fait diſtincte. Depuis

ce tems-là il profita de ce moyen de s'amuser. On présuma dèslors qu'on pourroit aussi parvenir à lui faire entendre la voix humaine par le même moyen. On fit faire une trompette parlante, dont le sourd appliquoit le bout étroit contre les dents d'en haut, tandis qu'on prononçoit quelque mots dans l'embouchure de la trompette. Cela ne fit aucun effet : on appuya l'autre bout de la trompette contre ses dents d'en haut, on prononça quelques mots à voix basse, le sourd les entendit parfaitement, & les répéta d'abord. On fit ensuite l'essai avec un bâton mince & avec un tuyau de pipe, ce qui eut le même succès. A la fin on prit des bâtons ou des lattes de diverses longueurs jusqu'à six pieds, ayant la largeur d'un pouce & l'épaisseur du dos d'un couteau : on joignit même plusieurs de ces lattes en attachant fortement leurs bouts les uns aux autres, & le sourd entendit toujours à cet éloignement les paroles qui échappoient à ceux qui étoient placés auprès de lui. On fit encore les observations suivantes.

En parlant fortement dans la bou-

che du ſourd ſans aucun ſecours, ou avec le ſecours d'un entonnoir, mais qui ne touchoit pas les dents, il n'entendoit rien. Il en étoit de méme quand les levres environnoient & preſſoient le bâton, ou qu'on l'empoignoit avec toute la main ; les paroles ne ſe faiſoient pas entendre à beaucoup près d'une maniere auſſi diſtincte, que lorſque les levres étoient ſéparées, & le bâton appuyé ſeulement en un petit nombre de points ſur quelque corps dur. Le bâton étant tenu & ſerré entre les dents, les paroles s'entendoient fort foiblement. S'il repoſoit ſeulement ſur les dents d'en bas, le ſourd n'entendoit rien du tout. Appliqué contre les deux rangées de dents, poſées l'une ſur l'autre, les ſons s'affoibliſſoient beaucoup. La langue pouſſée contre les gencives ou contre les dents, le ſourd entendoit très-bien les paroles. Il en étoit de même lorſque ſa bouche étoit remplie d'eau. Un fil d'argent ne produiſoit abſolument aucun effet. Au contraire en prenant un verre à biere cylindrique, & le ſourd en appuyant le fond contre les dents ſu-

périeures, il suffisoit de parler doucement dans la cavité du verre sans le toucher pour se faire très-bien entendre. On réussissoit également lorsque le sourd ayant la bouche bien fermée & les levres serrées on lui pressoit fortement le verre sous le nez, & celui qui parloit tenoit ses dents tout près du verre On peut expliquer les phénomènes par la liaison des dents & de la machoire supérieure avec l'oreille intérieure, & ils méritent d'être éprouvés sur les sourds par accident, mais non sur ceux qui le sont de naissance.

AUTRE *remede pour guérir la surdité.* Mettez une cueillerée ordinaire de sel gris dans environ une chopine d'eau de fontaine, que vous y laisserez 24 heures, ayant soin de remuer de tems en tems la bouteille. Mettez une cueillerée à thé de cette eau dans l'oreille malade en vous couchant, pendant sept à huit jours, observant de vous coucher du côté opposé, & soyez sûr de guérir.

AUTRE. *Si la ſurdité eſt occaſionnée par la paralyſie des nerfs, il faut faire uſage du remede ſuivant.* Prenez une once de jus d'oignon, & autant d'eau de vie : mêlez-les bien enſemble, faites chauffer ce mêlange : laiſſez-en tomber trois ou quatre gouttes dans l'oreille trois fois le jour, & ſurtout en vous couchant.

Ou bien reçevez dans l'oreille la vapeur du fenouil ; elle a une vertu ſinguliere pour guérir la ſurdité. On peut encore mettre dans les oreilles trois ou quatre gouttes d'oignon chaud, ou du ſuc de ſarriéte, que l'on reçoit par un entonoir, ou de la décoction de feve de marais récente, employée de même.

STOMACHIQUES. La véritable huile de Vénus eſt un des meilleurs ſtomachiques, & une des plus agréables liqueurs que nous ayons : elle convient aux deux ſexes, & à tous les âges, mais elle eſt ſingulierement propre aux gens âgés qu'elle fortifie : c'eſt un véritable élixir, elle ſe débite chez le ſieur Sigogne rue

de l'Arbre-Sec, entre la rue Bailleul & celle des Fossés St. Germain.

Teint. *Pommade pour blanchir, nourrir & conserver le teint. On doit la faire dans le mois de Mai.* Prenez une livre de beurre frais du plus gras que vous pourrez trouver, mettez-la dans un vaisseau de fayance un peu large, & l'exposés au Soleil en un lieu où il donne presque tout le jour & d'où il ne puisse point tomber d'ordures. Quand le beurre sera fondu, versez-dessus de l'eau de plantain, & la mêlez bien avec une spatule de bois; & lorsque le Soleil aura dissipé l'eau, vous en remettrez d'autre, & remuerez cinq ou six fois le jour & continuerez jusqu'à ce que le beurre soit devenu blanc comme de la neige. Si le Soleil n'étoit pas assez chaud dans le mois de Mai, il faut continuer dans le mois de Juin jusqu'à perfection. Sur les derniers jours vous mettrez de l'eau de fleur d'orange ou de rose, pour donner bonne odeur à la pommade: elle se conserve plusieurs années sans se gâter, & elle est excellente. Il faut s'en

frotter tous les ſoirs le viſage & s'eſſuyer le matin avec un linge de chanvre neuf.

Autre *pomma'e pour blanchir le teint*. Prenez cinq ou ſix douzaines de pieds de mouton, deux ou trois jours devant la pleine Lune: vous en ôterez toute la chair, & caſſerez les os, que vous mettrez bouillir dans de l'eau roſe ou du vin blanc, au défaut de l'eau de riviere, environ un quart d'heure, dans un pot neuf verniſſé : puis vous paſſerez la liqueur par un linge dans un pot ou il y aura une demi-livre d'eau de roſe : laiſſez refroidir la colature, & lorſqu'elle ſera froide, vous leverez la graiſſe de deſſus l'eau avec une cueillere: puis vous la laverez cinq ou ſix fois avec de l'eau roſe, & la pilerez dans un mortier de marbre juſqu'à ce qu'elle ſoit parfaitement blanche : alors vous l'incorporerez avec une troiſiéme partie de ſon poids d'huile des quatre ſemences froides tirées ſans feu: le tout étant bien mêlé enſemble, vous mettrez cette pommade dans un pot bien propre & net, & verſerez deſ-

ſus quelqu'eau odoriférante, ou au défaut, de l'eau commune, & la changerez ſouvent. Il faut mettre de cette pommade deux ou trois fois la ſemaine. A l'égard de la chair que vous aurez ôtée des os, vous la ferez bouillir comme vous avez fait les os. Il s'y trouvera peu de graiſſe, elle ne laiſſe pas d'être auſſi bonne que la premiere.

EAU *pour blanchir le teint, en uſage chez les Danoiſes & appellée Eau de pigeon. Voici la compoſition de cette Eau fameuſe.* On mêle enſemble eau de nénuphar, eau de feves, eau de melon, eau de concombre, & jus de limon, de chacune une once. On y joint une poignée de brione, autant de chicorée ſauvage, de fleur de lys, de fleur de bourache & de fleur de feves. On prend ſept ou huit pigeons blancs; on les plume, & l'on en retranche la tête & le bout des aîles; le reſte eſt haché bien menu, & mis dans un alambic avec les ingrédiens ci-deſſus. On ajoute à tout ce mêlange quatre onces de ſucre royal en poudre, une dragme de borax, au-

tant de camphre, la mie de trois petits pains blancs d'une demi livre chacun, ſortant du four, & une chopine de bon vin blanc. On laiſſe digerer ces matieres dans l'alambic pendant dix-huit ou vingt jours : enſuite on diſtille le tout, & l'eau qui en provient eſt miſe dans des vaiſſeaux propres pour s'en ſervir. Avant que de s'en laver le viſage, il faut avoir ſoin de le dégraiſſer avec la compoſition ſuivante. Prenez un quarteron de mie de pain de ſeigle ſortant du four, les blancs de quatre œufs frais, & une chopine de vinaigre : battez bien le tout enſemble & paſſez-le enſuite par un linge. L'uſage de ces deux recettes nétoye admirablement la peau, l'entretient fraiche, la blanchit, & l'empêche de ſe rider.

TEINT. *Eau pour ôter les rougeurs du viſage.* Prenez deux douzaines d'œufs frais, & les faites durcir dans les cendres chaudes ; prenez-en les jaunes, mêlez-les avec une demi-livre de céruſe réduite en poudre ſubtile, & les imbibez d'une chopine de

vin blanc : puis vous les exprimerez ſous la preſſe, & vous diſtillerez la liqueur qui ſortira au bain marie. De l'eau qui diſtilera vous vous en laverez les roujeurs tous les ſoirs.

TETE. *Mal de tête.* Les Anglois ont un remede fort en vogue parmi eux pour la guériſon de tous les maux de tête, invétérés ou périodiques, tel que la migraine, la douleur vague, la peſanteur, &c. Ce remede c'eſt de l'Alkool, ou l'eſprit de vin rectifié avec l'huile de vitriol. On met de cette liqueur dans le creux de la main, qu'on applique ſur le front du malade. Elle emporte ordinairement en moins de quatre ou cinq minutes le plus violent mal de tête.

TONNERRE. *Moyen de ſe garantir du tonnerre, propoſé en 1755, par M. Kauger, Profeſſeur de Médecine à Helmſtadt.* Toutes les expériences, dit-il, nous perſuadent que la foudre tue ceux qu'elle a frappés, en vertu des mêmes raiſons par leſquelles le feu électrique fait cet effet ſur les oiſeaux. Ainſi tout ce qui peut nous

mettre en tel état, que rien ne puisse tirer de notre corps des étincelles bruyantes, est apparemment le remede qui nous garantira de la foudre. Or il est constaté par les expériences que ces étincelles bruyantes ne sortent point d'un homme électrique tant qu'il se garde de toucher à des corps non électriques. On sait aussi qu'un homme qui n'est point électrique ne produit aucun étincelle bruyante, à moins qu'il n'approche d'un corps électrique. D'où il s'ensuit qu'un homme éloigné de tous les corps qui communiquent l'électricité, n'étant point électrisé par l'orage, ne peut être frappé de la foudre. Donc pour être en sureté dans l'un & l'autre cas, il faut se placer sur des corps qui ne communiquent point l'électricité, comme sur de la poix ou sur de la soie. Mais il est important que si l'on choisit un siége, il n'y ait aucune sorte de métal, pas même des cloux.

Tremblement des mains, *Remede*. Prenez un pot d'urine d'une jeune personne saine, autant d'eau

où les forgerons éteignent leur fer; faites-y bouillir ſix poignées d'armoiſe, juſqu'à diminution du tiers. Il ne faut point paſſer cette liqueur mais ſe ſervir de cette herbe pour s'en bien frotter les mains & les poignets, après qu'on s'eſt bien lavé les mains dans la décoction. Au reſte, Il faut ſe les laver trois fois le ſoir, & ſurtout le matin & le ſoir: ce remede eſt efficace, à moins que le tremblement ne vienne de vieilleſſe: car alors il eſt preſque ſans remede.

TUMEURS. *Les tumeurs ſont une élévation qui ſe fait ſur quelque partie du corps par un dépot d'humeurs. On peut pour les amollir & avancer leur ſuppuration lorſqu'elles veulent abſcéder, uſer du cataplaſme ſuivant.* Prenez deux oignons de lys cuit ſous la cendre, pilez-les dans un mortier de marbre avec deux poignées de feuilles d'oſeille: faites enſuit ecuire le tout avec une ſuffiſante quantité de saindoux, juſqu'à conſiſtance de cataplaſme. Appliquez-le chaudement ſur la partie, le renouvellant deux fois par jour.

TUMEURS DES HYPOCONDRES. *Remede contre les tumeurs des hypocondres.* On prend du tabac en feuilles, que l'on bat bien avec du vinaigre & de l'eau de vie, jusqu'à en faire une sorte de bouillie, & on l'applique dans un morçeau de linge sur l'estomac. Ce topique excite le vomissement. On peut l'appliquer sur les hypocondres mêmes, & sur l'épigastre, il fait également son effet.

VERMINE. *Vermine ou insectes qui ont la forme de petit poux, & connus sous le nom honteux de morpions, parce qu'ils s'attachent au tour des parties naturelles, & si fortement qu'on ne peut les en détacher; ajoutez qu'ils causent des démangeaisons insuportables. C'est la grande malpropreté & le commerce des femmes débauchées qui engendre cette vermine, ou bien si l'on couche avec quelqu'un qui en est atteint. Moyen simple de les détruire dans l'espace d'une nuit.* Prenez chez un Apoticaire gros comme une noix d'onguent mercuriel connu sous le nom d'onguent gris, oignez, en vous

touchant tous les endroits attaqués de cette vermine ; après que vous aurez fait ce liniment, entourez d'un double linge ces parties : & vous essuyerez quelques vives cuissons pendant la nuit, mais dès le lendemain tous ces insectes auront péri, & en vous lavant avec de l'eau chaude, ils tomberont & disparoîtront.

PETITE VEROLE. *Moyen pour préserver les enfans des dangereuses suites de la petite vérole.* Une Sage-Femme du Comté de Sayn-Hachenbourg qui a trouvé ce moyen, prétend que les enfans bien conditionnés ont tous en naissant de petits boutons qu'elle croit être le germe de la petite vérole, & que sa méthode les en garantit, ou qu'ils n'en ont que quelques grains, & peu ou point de fiévre. Cette méthode est fort simple, au moment où l'enfant paroît, elle a soin même avant qu'il respire, de tenir sur son nombril le pouce bien fermé pour en boucher l'ouverture, & d'empêcher qu'il ne rentre par le cordon, ni par la respiration, dans le corps de l'enfant aucune saleté. Pour

cette opération qui eſt aſſez pénible; elle ſe fait aider par des femmes, & toutes appliquant leurs doigts au nombril de l'enfant, à force de preſſer le cordon juſqu'au point où ſe fait la ligature, elles en font ſortir les impuretés : cette opération ſe repete trois ou quatre fois afin que rien de ſale ne retourne à l'enfant, mais reſte au delà de la ligature.

Les Anglois ont éprouvé avec ſuccès dans cette maladie la propriété du quinquina. Un jeune homme ayant été attaqué de la petite vérole, l'on obſerva lors de l'éruption pluſieurs boutons livides & qui menaçoient de la gangrene. Le quinquina fut ordonné ſur le champ : on en faiſoit prendre au malade une demi-dragme de trois en trois heures, & il continua cette boiſſon pendant onze jours : il en prit en tout trois onces en quarante ſept priſes. On étoit étonné de voir le changement que le quinquina opéroit dans la couleur des boutons qu'il faiſoit murir & des forces qu'il donnoit au malade. Une femme âgée ayant été attaquée de la petite vérole, l'éruption s'arrêta tout

à coup : on employa inutilement les vessicatoires & les cordiaux : elle fut abandonnée des Médecins. On essaya le quinquina, on lui en fit prendre une dragme de trois en trois heures, on remarqua un changement total à la deuxiéme prise, & 24 heures après il ne resta plus aucun simptome dangereux.

L'importante découverte de l'inoculation n'empêche pas de bons Médecins de chercher de nouvelles méthodes pour traiter la maladie naturelle. Les Mémoires de l'Académie de Stokholm de 1751, en contiennent une qui paroit fort sage & bien simple. On sait que la petite vérole la plus redoutable est la *confluente*, c'est-à-dire, celle qui s'étend comme un croute sur la surface du corps, au lieu d'être en pustules séparées & distinctes. Cette petite vérole confluente est celle dont Monsieur *Rosen*, célébre Médecin Suédois, s'est attaché principalement à préserver les enfans, & la conduite qu'il a prescrit a été justifiée à Upsal par un grand nombre de Succès.

1°. On fait prendre à l'enfant un

leger purgatif de manne, & cependant on l'éloigne le plus qu'on peut du mauvais air. 2°. On ne lui donne presque point de viande ; & d'ailleurs rien ne lui est défendu, si ce n'est l'excès du sel & des épices. 3°. Il faut le faire boire plus que de coutume. 4°. On lui fait prendre deux fois la semaine pendant un mois des pillules préservatives. Aussitôt que l'enfant ainsi préparé donne des indices de petite vérole, on cesse l'usage des pillules. Un enfant qui les avoit prises à l'insçu du Médecin, le second jour de son attaque eut le troisiéme au visage quelques taches qui disparurent dès le lendemain ; ensuite il se trouva bien, se leva & n'eut la petite vérole que quinze jours après, mais très-douce & sans aucune incommodité. Cette méthode a été employée sur des sujets depuis deux ans jusqu'à dix-neuf, & M. *Rosen* a remarqué que tous ceux qui avoient usé de ses pillules, n'avoient eu aucun des fâcheux symptômes qui accompagnent ordinairement la petite vérole. Voici la composition des *pillules préservatives.* » Prenez quinze » grains

» grains de calomelas bien préparé, » autant de camphre, autant de bon » extrait d'aloës, & 25 grains de re- » ſine de gayac : faites-en ſelon l'art, » des pillules du poids de deux » grains. » Il faut mettre pour les adultes & pour un petit enfant moins de camphre, ſur tout quand les pillules ſont fraiches. La doſe proportionnée à chaque âge eſt facile à déterminer: elle ſera ſuffiſante, ſi l'enfant a dans la matinée deux ſelles douces.

MOYEN *de prévenir la ſorte de petite verole qui eſt maligne, pratiqué & communiqué par M.* ROSE, *Médecin du Roi de Suéde. Lorſqu'on ſait que la petite verole eſt dans le voiſinage ou dans la propre maiſon où l'on habite avec des Enfans.* 1°. Il faut faire prendre à l'enfant un leger purgatif, comme de manne. 2°. On le garantit autant qu'il eſt poſſible du mauvais air. 3°. On lui laiſſe manger le moins de viande que cela ſe peut : au reſte on ne lui défend aucune eſpéce de nourriture, à la réſerve du ſel & des mêts de haut goût. 4°. On le fait boire plus qu'il ne boit ordinaire-

ment. On lui fait prendre pendant quatre ou cinq ſemaines des pillules préſervatives deux fois par ſemaine; par exemple, chaque lundi & chaque vendredi le ſoir ; enſuite il ſuffit de les prendre une fois par ſemaine : il eſt aiſé de connoître la doſe qu'il en faut pour chacun : elle eſt aſſez forte, ſi l'enfant éprouve le matin deux petites ſelles : on peut donner à un enfant de deux ans trois pillules, à un de trois ans quatre, de quatre ans cinq, &c. Et on s'en tient à la doſe qui produit l'effet déſiré.

Auſſitôt que l'enfant qui ſe ſert de ce remede fait voir quelque marque de petite verole, il faut ceſſer dans l'inſtant l'uſage de ces pillules. Ce traitement a été pratiqué ſur des enfans depuis deux ans juſqu'à dix-neuf, & on a remarqué que ceux qui ont continué de ces pilules ont été exemts de toute incommodité.

Voici la compoſition de ces pillules préſervatives,

Prenez quinze grains de calomelas bien préparé, quinze grains de camphre, quinze grains d'extrait d'a-

loës tiré à l'eau, & 25 grains d'extrait de gayac. Mettez le tout ensemble pour en faire suivant l'art, des pillules chacune du poids de deux grains, que vous envelopperez d'une legere feuille d'argent.

Le calomelas differe peu du sublimé doux ou *aquila alba*.

Pour un homme adulte, il convient de prendre un grain de calomelas de plus, & pour un petit enfant moins de camphre, sur-tout quand les pillules sont fraîches.

Les parens qui veulent se servir de cette méthode doivent y avoir l'œil eux-mêmes, pour que les pillules soient administrées exactement; ceux qui se fient aux domestiques sont souvent trompés.

PRÉSERVATIF EPROUVÉ *contre l'attaque de la petite vérole*. Il consiste à faire usage quelque tems de l'eau de goudron, sur-tout lorsque l'air paroît être impregné des vapeurs malignes qu'occasionnent la petite vérole. Pour cet effet mettez sur quatre pintes de goudron, quatre pintes d'eau

qu'on mêlera pendant cinq à six minutes : ensuite on fermera bien le vaisseau où se doit faire l'infusion; on laissera reposer le tout pendant deux fois 24 heures, & on tire ensuite la liqueur au clair dans plusieurs bouteilles, que l'on bouche exactement. La regle générale est de boire de cette eau, une chopine le matin deux heures avant de manger, & le soir autant deux heures après le souper. Au reste il est du plus ou du moins pour la quantité, selon que l'estomach est plus ou moins foible. C'est dans les Colonies Angloises de l'Amérique que l'on a découvert ce préservatif, qui a été employé avec tout le succès possible tant en Angleterre qu'en Irlande. La vertu de l'eau de goudron est de délayer & d'atténuer les matieres, qui causent quelque obstruction ou qui causent la corruption du sang.

MOYEN, *pour empêcher la petite vérole de marquer sur le visage.* Il consiste à empêcher la matiere des boutons de caver. Pour cet effet, lorf-

que l'éruption de la petite vérole est faite, & que les boutons commencent à grossir & à se remplir de pus; on n'a qu'à prendre de la craye bien pulvérisée que l'on mêlera avec de la crême nouvelle : on en fera une espece de pommade un peu liquide afin d'en pouvoir aisément frotter le visage du malade : on se servira d'une plume pour appliquer cette pommade sur le visage, & on aura soin de la renouveller à mesure qu'on s'appercevra qu'elle seche. Alors il n'y a point à craindre que le malade se gratte. La fraîcheur de la crême empêchera la démangeaison ; & la craye qui y est mélée dessechant insensiblement la matiere enfermé dans les boutons, l'empêche de caver dans la chair & d'y faire des creux.

MOYEN *de faire passer celles qui se dissipent difficilement.* Prenez une quantité raisonnable de limaçons avec leurs coquilles. Pilez-les avec partie égale de sucre candi ; faites-en un mélange, oignez-en le visage : il est efficace pour effacer ces sortes de taches.

VERRUES *ou porreaux: ce sont des excroissances qui viennent ordinairement aux mains & aux doigts, qui quelquefois grossissent, se multiplient, & font un effet fort désagréable. Moyen de les faire passer.* Prenez la seconde peau d'un citron, faites-la tremper pendant 24 heures dans du vinaigre distillé, & appliquez-la sur les verrues : il ne faut laisser agir ce remede que pendant trois heures & le renouveller tous les jours : ou bien partagez en deux moitiés un oignon rouge, & frottez-en bien les verrues. Si elles résistoient à ces remedes, on peut se servir de l'eau forte : on en verse une seule goutte sur la verrue après l'avoir entourée de cire pour défendre la chair vive contre la corrosion de cette liqueur.

VERS. *Ver solitaire.* Ce ver dont le séjour dans le corps humain est si dangereux, résiste à la plûpart des remedes qui font périr toute autre espece de vers. En voici un pourtant qui est infaillible & bien prouvé. Le *pourpier* qu'on trouve par tout,

eſt un vrai poiſon pour le ver ſolitaire. On peut le manger en ſalade, verd ou ſec, cuit ou crud. Il agit toujours également ſur ce ver. Au défaut de la plante qui peut manquer ſur-tout dans l'hyver, la graine du pourpier bouillie fait le même effet, ſi ce n'eſt qu'il faut en uſer plus longtems. Ou il ſuffit d'en manger une fois une certaine quantité pour faire mourir le ver ſolitaire. Au reſte il eſt aiſé de conſerver la plante, comme on fait les autres herbages, ſoit en la gardant dans de l'eau avec une couche d'huile pardeſſus, ſoit en la faiſant ſecher.

VIE. *Moyen de ſe procurer une longue vie. Elixir de longue vie : en voici la compoſition.* Une once & un gros d'aloës ſuccotrin, un gros de ſedoire ou zedoire, pareil poids d'agaric blanc, de gentiane, de ſaffran du levant, de rhubarbe fine, de thériaque de Veniſe.

Mettez en poudre & paſſez au tamis les ſix premieres drogues, après quoi mettez-les dans une bouteille

de gros verre avec la thériaque. Jettez deſſus une pinte de bonne eau-de-vie : bouchez bien cette bouteille d'un parchemin mouillé : quand il ſera ſec, piquez-le de pluſieurs trous d'épingle, afin que la fermentation ne caſſe pas la bouteille. Mettez-là à l'ombre pendant 9. jours. Avez ſoin de la bien remuer matin & ſoir pour méler les drogues : le dixiéme jour ſans remuer la bouteille coulez doucement l'infuſion dans une autre tant qu'elle ſortira claire, & bouchez bien avec du linge cette colature, puis mettez ſur vos drogues une demi-pinte d'eau-de-vie que vous y laiſſerez encore pendant 9. jours bien bouchée comme l'autre, & remuez-les de méme. On coulera auſſi au dixiéme jour, & quand on s'appercevera que la liqueur ſe brouille ; on mettra du coton dans l'entonnoir, & on la filtrera à pluſieurs repriſes, s'il le faut, pour l'avoir claire. On aura attention de mettre un linge ſur l'entonnoir, afin que la liqueur ne ne s'évapore point : on mélera les deux infuſions enſemble, & on les

ſerrera dans des bouteilles bien bouchées. On pourra s'en ſervir dès le premier jour. Avec l'uſage journalier de ce remede, c'eſt-à-dire, ſi on prend ſix à ſept gouttes, on vit longtems ſans avoir beſoin de ſaignées, ni d'autres médicamens. Il reſtitue les forces, anime les eſprits vitaux, aiguiſe les ſens, ôte les tremblemens de nerfs, émouſſe les douleurs de rhumatiſme & les douleurs de la goutte, l'empêche de remonter, nettoye l'eſtomach de toutes les humeurs craſſes & gluantes, guérit les coliques, les indigeſtions, purifie le ſang, eſt un contre-poiſon parfait, provoque les mois aux femmes, purge imperceptiblement & ſans douleur, guérit les fiévres intermittentes. A la troiſiéme doſe il eſt un préſervatif contre les maladies contagieuſes, fait pouſſer la petite vérole ſans riſque.

Voici les doſes.

Pour les maux de cœur, une cueillerée à bouche.

Pour les indigeſtions, deux dans quatre de thé.

Pour la rage de goutte, dans l'ac-

cès, quand elle remonte, trois doſes par jour.

Pour colique d'entrailles, deux doſes dans quatre d'eau-de-vie.

Pour les vers, une cueillerée à caffé pendant huit jours.

Pour l'hydropiſie, une cueillerée à caffé pendant un mois dans du vin blanc.

Pour la ſuppreſſion des mois, une cueillerée à jeun pendant 13 jours dans trois de vin rouge.

Pour les fiévres intermittentes, une cueillerée priſes dans les friſſons.

Pour purger en forme, trois cueillerées pour les robuſtes, & deux pour les conſtitutions foibles; il n'opére que le lendemain, ſans douleurs, mais il faut s'abſtenir de fruit, ſalade, laitage.

A l'égard de l'uſage journalier qu'on en peut faire, il eſt de neuf gouttes pour les hommes, & de ſept pour les femmes. Cette recette a été trouvée dans les papiers du Docteur Yerneſt, Médecin Suédois, mort à l'âge de 104. Ce ſecret étoit dans ſa famille qui en faiſoit uſage; ſon

pere a vécu 112 ans, son ayeule 130. Ils en prenoient sept à huit gouttes matin & soir. Cet Elixir n'est pas difficile à faire. Le prix des drogues est de 35 à 40 sols pour deux pintes d'eau-de-vie.

VUE. *Moyen pour soulager la vue quand elle est affoiblie, ou presque perdue.* Ce moyen a été découvert par un homme de 60 ans, qui se trouvoit dans ce cas fâcheux. Il prit des lunettes garnies de cercles forts grands, & en ayant ôté les verres, il appliqua à chacun des cercles vuides, un tuyau conique de cuir noir d'Espagne. En approchant l'œil de l'ouverture la plus large du cône, il pouvoit lire l'impression la plus fine qui s'offroit à la petite ouverture. Ces tuyaux étoient de différente longueur, & l'ouverture de la pointe du cône étoit aussi différente: plus cette ouverture étoit étroite, mieux il distinguoit les plus petites lettres: plus elle étoit large, plus elle comprenoit de mots ou de lignes, & par conséquent moins il

avoit beſoin de remuer la tête & la main en liſant ; il ſe ſervoit tantôt d'un œil, tantôt de l'autre & les relayoit ainſi tour à tour : car les rayons viſuels des deux yeux ne peuvent pas ſe réunir ſur le même objet, quand ils ſont ainſi ſéparés par deux tubes opaques. Plus la matiere de ces tubes ſera legere, moins ils ſeront embarraſſans : il faut les noircir en dedans, de maniere qu'ils n'ayent point de luſtre, & ils doivent être conſtruits de ſorte, qu'on puiſſe les allonger ou les racourcir, & rendre l'ouverture de la pointe plus ou moins large ſelon le beſoin. La ſeule difficulté qu'on peut trouver à s'en ſervir, n'eſt que dans le commencement, mais pour peu qu'on y ſoit accoutumé, l'uſage devient aſſez facile.

YEUX. *Maladie des yeux. On a découvert depuis quelque tems que l'huile de vipere étoit d'une grande utilité pour les maladies des yeux. La meilleure maniere de la faire eſt celle-ci, ſuivant la pratique d'un excellent Méde-*

tin. Prenez une chauſſe d'hypocrate faite avec de vieille toile de lin : mettez-y une vipere graſſe ; ſuſpendez-là au ſoleil, & metrez au-deſſous de ſa pointe une phiole pour recevoir l'huile à meſure qu'elle en diſtille goutte à goutte.

FLUXION *ſur les yeux. Remede*. Prenez deux onces de chaux vive filtrée : diſſolvez y une dragme de ſel ammoniac en poudre. Verſez la diſſotion dans une baſſine de cuivre, laiſſez là dedans pendant une nuit, juſqu'à ce que la baſſine ſoit devenue bleue : filtrez-là, & la gardez enſuite pour faire un collyre. Ce remede eſt fort bon pour nétoyer les yeux de leur ſanie, deſſécher les petits ulceres qui y viennent, & conſumer les cataractes.

Corps Etrangers entrés dans les yeux. Si c'eſt une paille ou fétu, on prend un morceau de cire d'Eſpagne bien frotté contre du drap ; on l'approche de l'endroit où eſt la paille, & celle-ci s'y attache : ſi ce ſont des pailles de fer ou d'acier, appro-

chez-en une pierre d'aimant : ſi c'eſt de la pouſſiere, on applique ſur lœil un morceau de chair de veau.

Foibleſſe des yeux ou vue trouble. Mettez des foyes ou les inteſtins des goujons de riviere dans une bouteille de verre expoſée à une douce chaleur du Soleil : ils ſe convertiront en une liqueur jaune & huileuſe, appliquez-en ſur les yeux.

Fin de la premiere Partie.



L'ALBERT MODERNE.

SECONDE PARTIE.

L'UTILITÉ.

Secrets qui ont pour objet un très-grand nombre de choses bonnes & utiles à sçavoir dans les différens besoins ou occasions de la vie, tant à la campagne qu'à la ville.

BESTIAUX [Maladies des] *Remede contre la maladie des Bestiaux qui urinent le sang. Elle les attaque en Eté lorsqu'ils sont dans les pâtures. Aussitôt qu'on s'apperçoit de ce mal, il faut leur faire quitter les champs & les ramener à l'étable.* On fait dissoudre

une poignée d'amidon blanc dans de l'eau de puits bien claire, & on la délaye si bien qu'on puisse la faire avaler sans peine & sans dégoût à l'animal. Ensuite on lui donnera à manger à sec sans le faire boire; & l'urine de sang cesse en 24 heures.

BESTIAUX. (Maladie des) *appellée charbon. Remede.* Dès qu'on s'apperçoit que les bestiaux sont incommodés d'un bouton ou d'une barre sur la langue, il faut prendre une piéce d'argent pour racler ce bouton jusqu'à ce que le sang vienne : ensuite prendre une poignée de sel & autant de poivre, quelques gousses d'ail qu'on hache bien menu, & une bonne poignée d'herbes fortes, concassées, comme la lavande, le serpolet, la sauge, le thim, le romarin & autres. On met le tout ensemble dans une suffisante quantité de vinaigre. Et on le laisse en digestion pendant quelques jours. En frottant de cette mixtion la langue de l'animal malade, il sera guéri sur le champ; & il mangera tout de suite sans aucune difficulté. Une cueilliere d'argent est l'instrument le plus

propre pour nettoyer la langue de la bête. Cependant quelques personnes se sont servies avec succès d'un morceau d'écarlate. Comme la contagion ne se manifeste point par aucun signe extérieur, & que les animaux qui en sont atteints, ne paroissent pas souffrir, parce qu'ils mangent toujours, il faut être bien attentif à visiter chaque jour leur langue, autrement l'on s'expose à être la dupe de la moindre négligence à cet égard.

REMEDE *contre la mortalité des Bestiaux, comme chevaux, mulets, bouriques. On doit commencer le traitement par le purgatif suivant.* Prenez du mercure doux & jalap en poudre de chacun une once. On délaye le tout dans huit onces d'huile d'olive. On le fait avaler au cheval, & on a soin de ne lui donner à manger que trois heures après. Il faut faire dégourdir l'eau avant de l'abreuver, & lui faire boire tous les jours huit onces de décoction de racine d'Aristoloche ronde: la moitié de cette dose suffit pour les petits chevaux, mulets & bouriques.

Le lendemain de la purgation on fait une fumigation avec les ingrédiêns ſuivans. Prenez de la cire jaune une once, & cinnabre bien pulvériſé demi-once. Faites fondre la cire dans un plat verniſſé ſur un feu lent, & en le remuant avec une ſpatule, vous y jetterez peu-à-peu le Cinnabre, vous retirerez enſuite le plat du feu ; & vous remuerez la matiere juſqu'à ce qu'elle ſoit réfroidie. Trois fumigations doivent ſuffire, & l'on n'en fait qu'une par jour. Ce remede a parfaitement réuſſi ſur pluſieurs chevaux, mulets, &c.

BLED. *Préparation ſpécifique pour préſerver le froment de la brouine, ſuivant l'expoſé d'un Cultivateur.* Pour cinq ſeptiers de froment meſure de Paris ; je prends, dit-il, deux livres d'alun qui coute 9 ſols la livre & je les fais fondre dans un chaudron ſur le feu. Quand cet alun eſt fondu, on verſe de l'eau dans un baquet ou dans un grand cuvier. On met pardeſſus de l'eau froide & l'on y jette de la chaud vive, à la quantité ordinaire du *chauſſumage*. Quand la chaux

eſt éteinte on y met le grain avec aſſez d'eau pour qu'il y en ait trois ou quatre doigts au-deſſus : on remue bien le tout avec une pelle de bois. On tire enſuite le mauvais grain qui ſurnage, avec une écumoire : puis on laiſſe repoſer le tout pendant deux heures : après quel tems on remue encore tout le grain, & l'on écume s'il le faut. Au bout de deux autres heures on retire le grain de l'eau par le moyen d'un panier pour ne pas perdre cette même eau qui ſert à une autre cuvée de pareil grain, en y remettant moins d'alun. On répand le grain égoutté ſur une planche, & on a ſoin de le remuer ſouvent, afin qu'il ne ſe prenne pas par grumeleaux. Pour le ſecher plus vîte, chaque fois qu'on le remue, je le fais poudrer avec de la chaux vive à travers un panier couvert d'une forte toile. Il ne faut pas être plus de quatre ou cinq jours ſans mettre en terre le grain ainſi préparé. Depuis 30 ans que je me ſers de cette méthode & qu'on pratique depuis long-tems dans la Val-

lée de Montmorenci, je n'ai jamais eu un épi foudré ou brouiné.

MOYEN *de multiplier la récolte du froment en l'étuvant. Etuver le froment, c'est le dessécher dans l'étuve à la chaleur du charbon. Voici le résultat d'une expérience qui en a été faite à Geneve.* On a mesuré 284 pieds cubes de même bled. La moitié, c'est-à-dire 142 pieds ont été étuvés & ont perdu 5 pour 100 de ce volume: on les a humectés, & ils ont repris leur volume. On a fait moudre séparément les 142 pieds cubes étuvés & les 142 pieds cubes non étuvés, le dernier bled a donné 68 livres 18 onces de farine de plus que le bled étuvé. On a pétri ces deux sortes de farine, celle du bled étuvé a produit 210 l. de pain de plus que la farine du bled non étuvée, laquelle avoit cependant pesé 68 livres de plus que l'autre. On vient d'établir en plusieurs lieux de ces sortes d'étuves.

SAUMURE *qui garantit le bled de la nielle, & détruit encore certains in-*

Jectes, On prend de la chaux de roche & du ſel marin, que l'on met dans un grand cuvier, on verſe pardeſſus une quantité proportionnée de biere aigrie ou d'urine, & on remue le tout enſemble juſqu'à ce que le ſel ſoit diſſous & la chaux bien délayée : on laiſſe enſuite repoſer ce mélange pendant vingt-quatre heures, après quoi on le tranſverſe dans une autre cuve deſtinée à cet uſage. Le grain eſt mis dans cette ſaumure, & on l'y laiſſe tremper depuis le ſoir de la veille juſqu'au matin du jour qu'on le ſeme. Avant que de le ſemer, il eſt bon de le ſoupoudrer avec de la chaux vive bien ſeche.

BLED. *Moyen de préſerver le froment de la corruption & de le conſerver, publié par l'ordre du gouvernement, en 1759.* Si le grain qu'on veut ſemer eſt net, & ſans moucheture noir, il ſuffira de le laver dans la leſſive ci-après décrite. Si au contraire ce grain eſt taché de noir, ou affecté de ce que l'on appelle *Nielle*, *Bruine*, *Brourure*, *Boſſe*, *Charbon*,

Carie, &c. Il faut le laver plusieurs fois dans de l'eau de pluie ou de riviere, & ne le passer dans la lessive, que quand il n'y aura plus de noir. Pour faire cette lessive, on prendra des cendres de bois neuf, c'est-à-dire qui n'ait point été flotté. On en remplira un cuvier aux trois quarts, & on y versera une quantité d'eau suffisante : celle de la lessive destinée pour la graine doit être de deux pintes mesure de Paris, ou quatre livres d'eau pour une livre de cendre; cette proportion donnera une lessive assez forte. Lorsqu'elle sera coulée on la fera chauffer, & on fera dissoudre assez de chaux vive pour qu'elle prenne un blanc de lait. Cent livres de cendres, & 200 pintes d'eau donneront 120 pintes de lessive, ausquelles on ajoutera 15 livres de chaux. Cette quantité de lessive ainsi préparée suffit pour 60 boisseaux de froment, & ne revient au plus qu'à 40. sols, ce qui fait 8 deniers pour chaque boisseau. Pour faire usage de cette lessive chauffée, on attendra que sa chaleur soit di-

minuée au point qu'on y puiſſe tenir la main. Alors on verſera le froment déjà lavé dans une corbeille d'un tiſſu peu ſerré, & qui ait deux anſes, & on la plongera à diverſes repriſes dans cette leſſive blanche : on remuera le grain avec la main ou avec une palette de bois, pour qu'il ſoit également détrempé. On ſoulevera enſuite la corbeille pour la laiſſer égouter ſur le cuvier ; puis on étendra le grain ſur des chevriers. ou ſur des tables pour le faire ſecher plus promptement. On remplira la corbeille de nouveau grain, & on la trempera comme ci-deſſus dans le cuvier dont on aura remué le fonds avec un bâton, juſqu'à ce qu'on ait fait paſſer les 60 boiſſeaux. Le Laboureur pourra profiter des beaux jours & de ſes momens de loiſir pour préparer tout le grain ſoupçonné de nielle, dont il aura beſoin pour les prochaines ſemailles.

AUTRE REMEDE. *Pour préſerver les bleds de la brouine, ou brouiſſure.* Le bled épuré & criblé au crible nor-

mand, on le met en pile dans l'endroit destiné pour *enchausser* ou *enchauvrer*, puis on fait bouillir une quantité d'eau proportionnée à celle du grain qu'on veut préparer. On met le chaudron d'eau bouillante au milieu d'un tas de bled, & on y fait éteindre de la chaux bien vive, on l'agite pour la bien délayer, & la mettre en lait. Ensuite on en arrose tous les tas de bled, & l'on prend de l'eau froide pour achever de nettoyer le chaudron : on retourne après cela trois ou quatre fois le bled, de façon qu'il n'y ait pas un grain qui ne soit trempé de cette eau de chaux : on remue le bled jusqu'à ce qu'il soit entierement sec, & on ne le seme que cinq ou six jours après cette opération. La quantité de chaux pour bien enchausser est d'un quarantieme de celle du bled. Cette méthode est pratiquée avec succès par les meilleurs Leboureurs des environs de Dammartin.

CAROTTES. (Confiture de Carottes) *La carotte est après le cheruis la plus*

plus ſucrée de toutes les racines. Bien des gens ignorent qu'on peut en faire une confiture excellente & nullement diſpendieuſe. Voici la maniere. Prenez de carottes ce que vous jugerez à-propos : ratiſſez-les parfaitement & les coupez de la même longueur & groſſeur que l'on fait pour les mettre dans le pot. Mettez de l'eau dans un chaudron ſur le feu, & lorſqu'elle bouillira jettez-y vos carottes, & les y laiſſez un bon quart-d'heure : c'eſt ce qu'on appelle blanchir, tirez-les enſuite & faites-les égouter & ſecher ſur des clayes d'oſier. Les carottes ainſi préparées, ayez du vin doux : plus il ſera doux, plus la confiture ſera parfaite, & il n'en eſt point de meilleur que celui qui coule lorſque l'on charge le preſſoir, auſſi le nomme-t-on *la mere goutte*. On doit regler la quantité de vin doux ſur celle des carottes : mais le tout de maniere que le vin ſurnage le fruit de la hauteur de la main. Cependant on n'y met pas tout d'un coup les carottes. On fait auparavant bouillir le vin, on l'écume exactement, & c'eſt lorſ-

qu'il eſt bien écumé que l'on y met les carottes : on les laiſſe bien cuire ſur un feu doux juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de jus que ce qui en eſt néceſſaire pour conſerver la confiture. Ce fruit ne peut jamais trop cuire ; mais la marque à laquelle on connoîtra que le jus a ſon juſte degré de cuiſſon, eſt lorſqu'après en avoir tiré un peu ſur une aſſiette & qu'on l'a laiſſé refroidir, il s'épaiſſit & brunit. Auſſi-tôt que l'on a mis les carottes cuire dans le vin, on y jette de la canelle en branche & on y mêle deux pintes de bon miel que l'on a eu ſoin avant, de rafiner. On acheve enſuite la confiture, & on peut-être ſûr qu'elle ſera très-ſaine & très-bonne, juſque-là que le plus fin connoiſſeur ne pourra démêler avec quoi elle aura été faite.

CHAMPIGNONS *Moyen de ſe fournir journellement de Champignons ſans qu'on ait un jardin.* Dans une cave à trois ou quatre pieds des murs, élevez à l'ordinaire une couche de crotin de cheval & de mulet, ſi vous pouvez

en avoir & de fiente de pigeon, le tout bien mêlé enſemble. Ne faites point cette couche ni plate, ni en dos de bahut, mais diſpoſez-la en talus, & la couvrez d'un demi-pouce de terreau: vous la battrez enſuite ſelon l'uſage avec le dos de la péle ou de la bêche. Cette couche vous donnera infailliblement des champignons non pour deux ou quatre mois, comme celles des Jardiniers, ni même pour un an, mais pendant des trois & quatre années conſécutives : elle a beſoin de tems à autre d'être arroſée. On hâte la production des champignons en arroſant la couche d'eau tiéde, & en y jettant des épluchures du même fruit. Elle en portera dès le troiſiéme jour, ſi l'on y ſeme la graine qui ſe trouve vers le pied du champignon.

Le crotin doit être de chevaux qui mangent beaucoup de grain. On peut en faire *chancir* dans un grenier expoſé au midi en l'arroſant de de tems à autre d'urine de cheval, ou d'eau tiéde, & en imitant l'opération de la nature ſur celui qui eſt

renfermé dans les couches ordinaires. Bien des Particuliers pratiquent cette méthode à Metz.

CHANVRE. *Nouvelle maniere de préparer le chanvre, communiquée à l'Académie des Sciences par Monsieur Marcandier, de la Société d'Agriculture de Bourges. Quoique dans le roussage ordinaire le chanvre ait été longtems dans l'eau, pour que son écorce qui doit produire la filasse puisse se détacher aisément; cette écorce reste cependant encore dure, élastique & peu propre à produire des fils bien fins. Monsieur Marcandier a reconnu qu'on peut parvenir à donner à ces fils facilement & sans frais toutes les bonnes qualités qui leur manquent & épargner beaucoup la peine & la santé des ouvriers, ausquels la poussiere du chanvre donne quelquefois des maladies très-dangereuses.* Pour cela, lorsque le chanvre a été broyé sous la macq par la méthode usitée, on en prend la filasse par petites poignées, on la met dans des vases remplis d'eau, & on l'y laisse plusieurs jours, ayant soin de la frot-

ter, & de la tordre dans l'eau ſans la mêler. Cette opération eſt comme une eſpéce de ſecond rouiſſage qui acheve de décharger le chanvre de la gomme qui en colloit encore les fils les uns aux autres, & les empêchoient par conſéquent de prendre toute la fineſſe dont ils ſont ſuſceptibles. On tord enſuite le chanvre; on le lave bien à la riviere; on le bat ſur une planche, & on le lave de nouveau. Il prend pour lors un bel œil clair, tous les fils en ſon détachés les uns des autres; & ce chanvre ainſi préparé, égale le plus beau lin, & ne donne qu'un tiers d'étoupe. Après cette opération on remet le chanvre au Sérauceur pour en tirer les fils les plus fins, qui paroiſſent alors comme autant de fils de ſoie. Le Sérauceur le travaille facilement & n'eſt pas expoſé à une pouſſiere toujours un peu dangereuſe.

MOYEN *de rendre le chanvre ſemblable au lin, publié par M. Muratori.* Il faut d'abord faire la premiere leſſive avec de bonne cendre, & y mê-

ler un peu de chaux vive, mais avec prudence & ſuivant la quantité de chanvre que l'on veut préparer ; puis on la retire du feu pour la laiſſer clarifier. On peſe après cela le chanvre, & ſur dix livres de préparation, on peut mettre une livre & demie de ſavon gratté. On met tremper le chanvre dans cette leſſive, où il doit reſter 24 heures, on le fait enſuite bouillir pendant deux heures, & on le retire pour le faire ſecher à l'ombre. Lorſqu'il eſt ſec, on le paſſe à la macq, afin de pouvoir le mettre en poignées, & l'employer au même uſage que le lin. Il faut avoir attention de ne point choiſir le chanvre le plus gros, parce que la groſſiéreté de l'étoffe pourroit faire échouer l'entrepriſe.

CHEMINÉE. *Moyen ſimple & facile d'éteindre le feu dans une cheminée provenant de l'inflammation de la ſuye.* Il conſiſte à avoir appliqué de bonne heure dans le tuyau de la cheminée deux plaques de tole poſées horiſontalement, mobiles ſur une

charniere bien construite, & qui étant baissées ferment exactement la capacité du tuyau. On place la premiere un peu au-dessus du foyer, & la seconde immédiatement au-dessous de la porte ou ouverture pour nettoyer la cheminée. Ces plaques sont toujours relevées lorsqu'on fait du feu, & au moyen d'un fil d'archal, que l'on tire à soi en cas d'accident, on les fait tomber sur leur appui. Pour lors la suye enflammée qui se trouve entre deux est forcée de se rabattre sur la plaque inférieure, & le feu est étouffé.

AUTRE *moyen facile*. Il faut prendre une poignée de souffre en poudre, la jetter dans le foyer, & fermer en même tems l'ouverture du bas de la cheminée, de façon qu'il reste seulement un petit soupirail pour menager un courant d'air, & entretenir l'embrâsement du souffre. La suye éteinte tombe par flocons, & la cheminée cesse de brûler. Ce moyen, il est vrai, n'est pas nouveau : mais il est bon de le rappeller, car il y

a des ſecours très utiles dont on ne fait pas uſage, ou parce qu'ils ſont trop ſimples, ou parce que dans le moment on n'y penſe pas.

CHENILLES. *Secret immanquable pour faire périr les chenilles.* Prenez un peu de ſavon noir gras, battez-le dans un ſeau d'eau, & avec un goupillon jettez-en ſur les pelotes des chenilles nouvellement formées, & renfermées dans leurs poches. Cette opération ſe fait, ou le ſoir après qu'elles ſont retirées, ou le matin avant le lever du Soleil, une ſeule goutte de cette eau mouſſeuſe, tombant ſur la poche, la bourſe ou la toile qui renferme alors les inſectes, les fait toutes crever & tomber en maſſes, ſans qu'on ſoit obligé de brûler ni d'écraſer les chenilles.

REMEDE *pour préſerver les choux & les autres plantes potagéres des chenilles & autres inſectes.* Il ne faut que ſemer du chanvre ſur toutes les bordures du terrein où l'on a deſſein de planter des choux. On ſera étonné de voir que, quoique tout le voiſi-

nage ſoit infecté de chenilles, l'eſpace renfermé par le chanvre en ſera parfaitement garanti, & aucune vermine de cette eſpéce n'en approchera. La cauſe vient ou de l'averſion que les chenilles ont pour cette plante, ou de ce que les oiſeaux qui en ſont au contraire fort friands, en fondant ſur le chanvre détruiſent en même tems les chenilles qui ſont encore un de leurs mets.

AUTRE MOYEN *efficace de détruire les chenilles.* Rempliſſez un réchaud de charbon bien allumé, préſentez-le ſous les branches infectées de chenilles, à une diſtance ſuffiſante pour que les feuilles ne puiſſent être incommodées de la flamme qui s'en élevera, au moment qu'on y jettera quelques pincées de ſouffre en poudre. La vapeur de ce minéral eſt mortelle pour les chenilles, & pour la plupart des autres inſectes : elle entre facilement dans les conduits de leur reſpiration, l'intercepte, les ſuffoque & les fait tomber ſans vie. L'odeur en eſt ſi forte pour les chenilles & elle

ſe conſerve ſi long-tems ſur les branches des arbres ſous leſquels on a répété cette opération, que par la ſuite on peut être ſûr qu'il n'en viendra plus s'y attacher. Une livre de ſouffre dont le prix eſt modique ſera ſuffiſante pour écheniller les arbres d'un verger de pluſieurs arpens, en quelque quantité que puiſſent être les chenilles dont il ſera dévoré & dont on ne pourroit autrement ſe garantir, lorſque les hyvers ont été peu rigoureux, & que les gelées n'auront pu faire périr les œufs de ces inſectes.

AUTRE. *Remede aſſuré contre les chenilles.* Prenez du genêt, coupez-le menu : faites-le tremper & infuſer dans l'eau pendant la nuit : il en faut une braſſée dans un baquet. Le lendemain avec un goupillon, ou une poignée d'herbes comme un petit ballet, aſpergez-en les arbres, les choux, & les plantes où vous verrez des chenilles. Au reſte, une ſeule opération ne ſuffit pas pour les faire périr toutes : il eſt néceſſaire de la recommencer pluſieurs fois.

L'eau de ſavon dont on aſpergera

les plantes, & arbres où ſont les chenilles eſt encore un remede éprouvé.

CHEVAL. *Moyen facile d'enſeigner aux Cavaliers à monter à cheval, & utile aux hommes de Cavalerie.* La premiere fois qu'on fait monter un homme à cheval, il faut lui donner un animal bien doux. Il ne faut jamais le faire trotter, qu'il ne ſoit bien ferme & à ſon aiſe au pas, ni galoper juſqu'à ce qu'il ſoit en état d'aller comme il faut au trot. Quand il eſt parvenu à un tel point de fermeté ſur la ſelle, alors plus il trotte, & plus il montera de chevaux rudes, mieux ce ſera. Avant que de laiſſer monter votre homme, apprenez lui à connoître & à examiner toujours ſi la gourmette eſt bien placée ; je veux dire quand le cheval a un mors dans la bouche : ce qui ne doit pas être d'abord, mais ſeulement un filet juſqu'à ce que le Cavalier ſoit ferme ſur la ſelle, & que le cheval ſoit auſſi un peu dreſſé. Il faut qu'il examine encore ſi la muſeliere eſt aſſez ſerrée, la ſous-gorge aiſée, & le mors ni trop haut ni trop bas dans la bouche du

cheval, de maniere à ne lui pas faire plisser la peau, & à ne pas être pendante; si les sangles sont serrées moderément sans l'être trop, & si la croupiere & le poitrail sont à leur juste point. Après avoir fait attention à toutes ces choses, le Cavalier doit s'approcher doucement de son cheval vers l'épaule, puis prenant les renes & une poignée de la criniere dans sa main gauche, il doit mettre doucement le pied dans l'étrier gauche en le tirant vers lui, de crainte de toucher le cheval avec le bout du pied: ensuite il restera un moment dans cette attitude, tenant son corps droit & ferme sans être roide. Après cela, passant la jambe droite légérement par dessus la selle, sans frotter contre rien, qu'il se mette tranquillement en selle. Il faut avoir grand soin de ne pas tenir les rênes de trop court, de crainte de faire reculer le cheval, se jetter en arriere, ou relever la tête, mais on doit les tenir d'une longueur raisonnable & égales, ni trop laches, ni trop serrées, & avoir toujours le petit doigt placé entre les deux. On doit observer que les

étriers ne ſoient ni trop longs ni trop courts, mais d'une telle étendue, que quand le Cavalier étant bien placé, y met ſes pieds à environ un tiers de la longueur du pied loin de ſa pointe, les pointes des pieds ſoient environ de deux ou trois pouces plus hautes que les talons. On doit en prendre la longueur de la maniere ſuivante. Faites placer votre Cavalier ſur la ſelle, droit, ferme, & ſans être aſſis, avec les jambes pendantes & les étriers auſſi; quand il ſera dans cette poſition, levez l'étrier & remontez le juſqu'à ce que le bas vienne préciſément au deſſous de la cheville du pied. On n'en dira pas davantage, parce qu'on n'a pas prétendu enſeigner ici les parties les plus difficiles & les plus recherchées de l'art de monter à cheval relativement aux différentes eſpéces & aux diſpoſitions tant des hommes que des chevaux que l'on rencontre dans un Régiment.

CHEVAUX. *Nouvelle méthode de ferrer les chevaux. L'uſage ordinaire de ferrer & la maniere dont on le fait,*

loin d'être de quelqu'avantage pour les chevaux, les ruine, les fatigues, les rend pesans & sujets à broncher, les expose à attraper des clouds de rue; leur fait lever les jambes maladroitement; les expose à avoir les pieds trop tendres, & aux enflures du tendon. La méthode que nous proposons dont l'invention vient d'Angleterre & qui est confirmée par l'expérience, les rend plus alertes, & leur donne une allure plus agréable. Elle est simple & de très-facile exécution. Il ne faut jamais parer la solle ni la fourchette, & on ne doit mettre sur le pied du cheval qu'autant de fer qu'il en faut pour conserver la solle de corne, car alors il n'est pas si sujet à glisser sur le pavé, soit lorsqu'il est couvert de glace, soit lorsqu'il est uni & sec comme en Eté. Parlà on voit qu'un long fer est non seulement inutile, mais qu'il est préjudiciable au cheval; car son talon venant à baisser sur celui du fer, plus le levier sera long; plus l'effort sera grand sur les rivures des clouds à la pince. Ainsi plus il est long & couvre la solle, plus le cheval est sujet à tomber & à chopper. C'est de la solle charnue

que la ſolle de corne reçoit ſa nourriture : ſa connection & ſes parties pleines de ſuc, conſiſtent dans ſon épaiſſeur, & à meſure qu'on la rend plus mince, elle ſe durcit & reçoit moins de nourriture. Quels dangers ne court pas un cheval quand à force de lui parer la ſolle, on l'a preſque enlevée tout à fait ? on voit par là que plus le pied d'un cheval eſt paré, plus il eſt expoſé à être bleſſé de ce qu'il rencontre. On demandera peut-être ce que deviendra la ſolle de corne ſi on ne la pare point : peut-être craint-on qu'elle ne devienne trop grande ſi on ne la pare point : je réponds qu'il n'y a rien à craindre; car à meſure qu'elle croit, elle ſe ſéche, s'écaille & tombe par lames.

Il ne faut donc jamais parer la ſolle ni la fourchette, par la raiſon que nous venons de dire. On doit ſe contenter ſeulement d'abattre le bord du ſabot comme à l'ordinaire, en cas qu'on le trouve trop long, & enſuite poſer par deſſus un fer fait en forme de demi-lune, en diminuant un peu ſon épaiſſeur vers le talon, & le tenant un peu plus long pour les che-

vaux qui ont les ſabots foibles ; car quand les pieds ſont bons, il ne doit atteindre que juſqu'au milieu du ſabot.

Il faut enfoncer huit petits clouds faits à l'ancienne mode, c'eſt-à-dire dont la tête eſt fort petite, dans les trous du fer qui ſont faits comme la tête du clou, d'une forme un peu oblongue. Cette maniere de ferrer a été exécutée & bien des Officiers l'ont miſe en pratique & s'en ſont très-bien trouvés. L'inventeur de cette méthode a fait ferrer ainſi un grand nombre de chevaux à Londres, qui bronchoient auparavant, & qui ne bronchent plus aujourd'hui, & qui marchent d'un pas aſſuré ſur la glace, au moyen de deux faux clous à glace, ſur la pince.

CHEVEUX. *Moyen de faire croître & revenir les cheveux.* Prenez racine de vigne blanche, racine de chanvre, & trognons de choux tendres de chacun deux poignées ; faites les ſécher puis brûler, & des cendres, faites-en une leſſive. Avant que de ſe laver la

tête de cette leſſive, il faut la frotter avec du miel, & continuer l'un & l'autre trois jours de ſuite.

POMMADE *pour la même fin.* Prenez graiſſe de poule, huile de chénevis, & miel, de chacun quatre onces : faites fondre le tout dans une terrine, & les incorporez enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient en conſiſtance de pommade. Il faut ſe frotter la tête huit jours de ſuite de cette pommade.

MOYEN *de faire tomber les poils qui ſont en trop grande quantité, ou longueur, ſur le revers des mains, & autour des poignets & des bras, ou même ſur le nez & à l'ouverture. Ce moyen conſiſte dans une eau épilatoire.* Prenez du polypode de chêne, que vous fendrez & couperez par morçeaux; mettez les dans une cucurbite : verſez deſſus du vin blanc, & que ce vin ſurpaſſe d'un doigt; faites digérer 24 heures au bain : puis diſtillez à l'eau bouillante, juſqu'à ce qu'il ne monte plus rien : il faut tremper un linge dans cette eau & l'appliquer ſur le revers de la main & au tour des

poignets, & l'y laiſſer toute la nuit: il faut continuer juſqu'à ce qu'il ſoit tombé. L'eau de feuilles & racines de chelidoine diſtilée & appliquée comme ci-deſſus, fait le même effet.

MOYEN *pour teindre en brun foncé les cheveux roux ou trop blonds, & ceux qui griſonnent. On l'appelle par excellence, eau Grecque.* Il faut diſſoudre dans l'eſprit de nitre de la limaille d'argent. Cette diſſolution ſe met dans un matras ſur un bain de ſable mijoter à un feu doux: on la fait enſuite bouillir quelques inſtans. On ôte le matras tandis qu'il eſt encore chaud, & l'on ajoute autant d'eau qu'il s'eſt évaporé de liqueur. Quand la diſſolution eſt refroidie, on verſe par inclination, ou l'on paſſe ce qui eſt clair, & s'il y a du ſédiment on le diſſoud avec du nouvel eſprit de nitre.

CIRE *à cirer les ſouliers & les bottes. Cette cire ne tache ni les mains ni les bas.* Prenez une chopine de biere, pour ſix ſols de noir d'yvoire en poudre, pour deux ſols de ſucre candi, deux ſols de gomme Arabique &

trois ſols de cire Vierge. Mettez le tout enſemble dans un pot de terre à trois pieds : faites le bouillir deux minutes, puis laiſſez le refroidir. Ce noir s'étend liquide & froid ſur le ſoulier avec un pinceau : on ſe ſert d'abord d'une broſſe neuve & douce pour l'étendre également partout, enſuite d'une autre broſſe un peu plus rude pour ſecher le noir & polir. Cette quantité de noir ſuffira pendant un an pour cirer tous les jours une paire de ſouliers.

COCHONS. *Moyen contre la ladrerie des Cochons & le chancre des bêtes à corne.* Lorſque les petites puſtules de la ladrerie ſont bien formées ſur la langue du cochon, ou que cette maladie ſe manifeſte par l'enrouement de l'animal, on doit pulvériſer de l'antimoine crud, & on le mêle avec un peu de farine d'orge, puis on en répand ſur la langue, & il guérit infailliblement. L'antimoine crud eſt le remede le plus propre pour purifier la maſſe du ſang. Le même remede ayant été appliqué aux bêtes à corne attaquées de chancre ou bou-

tons, a eu le même effet que pour la ladrerie des cochons, & que leur guérison a été aussi prompte que parfaite.

CRÉME AU CHOCOLAT. *Maniere de faire une bonne Crême au Chocolat.* La veille que vous voudrez faire votre crême, découpez six tablettes de chocolat d'une once chacune que vous ferez fondre dans un bon gobelet d'eau jusqu'au lendemain matin. Prenez alors trois demi-septiers de lait que vous ferez bouillir; ensuite vous en ôterez un poisson, dans lequel vous délayerez une cueillerée de fine farine : mettez le chocolat dans le reste du lait bouilli remuez le tout ensemble sur le feu : ajoutez y le poisson de lait dans lequel la farine a été délayée, & continuez à faire bouillir le mêlange jusqu'à consistance suffisante.

Faites ensuite fondre au caramel un quarteron de sucre que vous mêlerez dans la crême pour lui donner du goût & de la couleur. Il ne s'agira plus que de dresser la crême sur le plat dans lequel vous voudrez la

ſervir. Si vous voulez une crême plus ou moins copieuſe, augmentez ou diminuez la doſe du chocolat, du lait & du ſucre.

DENTS. *Moyen de blanchir les dents.* Prenez gomme adragant une once, pierre de ponce deux gros, gomme arabique demi-once, & criſtal en poudre très-ſubtile, une once : faites diſſoudre les gommes dans de l'eau roſe, & incorporez les poudres avec, & formez-en des bâtons, que vous laiſſerez ſecher doucement à l'ombre. Quand ils ſeront ſecs vous vous en frotterez les dents.

AUTRE MOYEN. Prenez feuilles d'hyſſope, d'origan & de menthe ſeches, de chacune demi-once, alun de roche, corne de cerf, ſel commun de chacun une dragme. Mettez toutes ces choſes brûler dans un pot ſur les charbons ardens ; quand elles ſeront brûlées, vous y ajouterez poivre & maſtic de chacun demi-dragme, myrthe un ſcrupule ; réduiſez toutes ces choſes en poudre ſubtile, & les incorporez avec ſtorax liquefié en

eau roſe, en conſiſtance d'opiat : il faut en frotter les dents le matin, & après laver la bouche avec du vin tiéde.

REMEDE *contre les dents gâtées.* Prenez du ſuc de courge ſauvage, deux livres, écorce de murier demi-livre, pirete & juſquiame, de chacune ſix onces, alun de roche, ſel, gemme, borax, de chacun une once: mettez le tout dans la cornue, & diſtillez au feu de ſable juſqu'à ce qu'il ne monte plus rien. Il faut prendre une part de cette eau, & autant de vin, & les faire chauffer, & s'en laver la bouche : elle ôte toutes ſortes de pourritures, & leve les chairs mortes.

ECRITURE. *Recette pour écrire en lettres d'or.* Prenez certaine quantité de gomme arabique : la plus blanche eſt la meilleure. Réduiſez-la en poudre impalpable dans un mortier de bronze. Enſuite faites-la diſſoudre dans de forte eau-de-vie. Ajoutez-y un peu d'eau commune pour rendre la diſſolution plus

coulante. Ayez de l'or en coquille; détachez-le pour le remettre en poudre : humectez-le avec la dissolution gommée, & remuez le tout avec le doigt, ou avec un pinceau. Laissez reposer cela pendant une nuit, afin que l'or soit mieux dissout. Si pendant la nuit la composition s'étoit sechée, il faudra la délayer de nouveau avec de l'eau gommée, dans laquelle on aura fait infuser du saffran : il faut avoir soin que cette infusion d'or soit assez coulante, pour qu'on puisse l'employer avec la plume. Lorsque l'écriture est bien seche, il faut la polir avec une dent de loup. *Cette recette est traduite de l'Allemand.*

ECRITURES ANCIENNES. *Composition qui a la proprieté de faire revivre la plus ancienne ecriture, en redonnant aux caractères presqu'entierement effacés leur premiere apparence & la couleur de l'encre avec laquelle ils ont été tracés.* Prenez un pot de terre vernissé qui contienne environ trois chopines mesure de Paris. On y met trois petites noix de Galle, concassées avec des oignons blancs, dont

on a ôté non ſeulement la premiere peau, mais encore l'eſpéce de cuir qu'elle couvre immédiatement, & qu'on coupe en tranche aſſez minces. On en met environ juſqu'aux trois quarts du pot, & on acheve de le remplir avec de l'eau commune. Quand le tout a bouilli enſemble pendant une bonne heure & demie, on paſſe la liqueur par un linge, & on exprime un peu l'oignon pour en tirer le ſuc. Toute la liqueur ainſi tirée, on la paſſe une ſeconde fois à travers un linge plus ſerré, & on la laiſſe refroidir avant que de la mettre dans une phiole. Il faut obſerver que cette liqueur étant froide reſſemble beaucoup au ſirop d'orgeat, mais lorſqu'on la fait chauffer pour en faire uſage, elle devient extrêmement claire. Quand la compoſition eſt ſur le feu, on peut y ajouter de l'alun de glace de la groſſeur d'une noiſette, mais il faut avoir ſoin d'écumer à meſure que le pot bout. Voici la maniere de ſe ſervir de cette eau. On en fait chauffer à-peu-près la quantité dont on a beſoin, ſoit dans un petit pot, ſoit dans une

une cueillere, à la flamme d'une bougie jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir : on en imbibe un papier, ou un linge blanc, & on le passe sur toute l'écriture dont on veut rappeller les caractères, ou seulement sur les mots qu'on ne sauroit lire. On présente ensuite au feu l'écriture, pour que la liqueur en pénétre mieux la premiere empreinte. L'inventeur de ce secret assure l'avoir éprouvé avec succès sur des titres du trézième & quatorziéme siécle presque totalement effacés. Ainsi il servira non seulement aux gens de Lettres, mais à ceux qui ont à fouiller dans les manuscrits anciens, dans les chartres & les vieux actes.

ECRITURE, *cachée ou invisible. Moyen de faire une écriture invisible.* Faites infuser des noix de galle dans de l'eau pure, ou bien prenez une grosse noix de galle, creusez-la à l'endroit où il y a un petit trou en forme d'un petit encrier, & mettez-y de l'eau. Après l'y avoir laissé séjourner quelque tems, écrivez avec cette eau sur du papier. Quand votre

écriture ſera ſeche, il n'en paroîtra pas le moindre veſtige. Enſuite lorſque vous voudrez que l'on voye ce que vous aurez écrit, vous ferez diſſoudre du vitriol commun dans de l'eau & vous y tremperez une éponge dont vous mouillerez un peu votre écriture, qui par là deviendra noire comme ſi elle eut été faite avec de l'encre ordinaire. Juſques-là il n'y a rien de bien ſingulier, & ce n'eſt là qu'un petit ſecret que beaucoup de gens connoiſſent : mais ſi l'on veut éviter tout ſoupçon & bien cacher l'artifice, on peut avant de faire pénétrer cette écriture cachée, mettre par deſſus une écriture bien noire que l'on puiſſe faire diſparoître quand on voudra lire la premiere. Pour cet effet prenez de la paille d'avoine, brûlez-la de maniere qu'elle reſte noire, broyez-la enſuite & la mettez dans de l'eau, vous aurez une encre que vous enleverez très-facilement en y paſſant l'éponge humectée de l'eau vitriolique dont vous vous ſerez ſervi pour faire paroître l'écriture cachée : par là vous effacerez la ſeconde écriture qui ne ſer-

vira qu'à écarter le ſoupçon qu'on auroit pu avoir de la premiere, & en même tems vous ferez paroître la vraie dont vous aurez voulu dérober la connoiſſance à tout autre perſonne qu'à celle pour qui elle a été écrite.

ECRITURES. (Vieilles.) *Secret pour rétablir les vieilles écritures & les rendre liſibles.* Il faut prendre cinq ou ſix noix de galle, les broyer, les mettre dans un vaſe avec une chopine de bon vin blanc, & laiſſer infuſer le tout au Soleil pendant deux jours. On trempe un pinceau, ou une petite broſſe, dans cette liqueur, & on en lave l'écriture qui a beſoin d'être rétablie, & elle reparoit à l'inſtant. Il eſt aiſé de voir à l'eſſai ſi la teinture eſt trop foible ou trop forte & on y remédie. Cette compoſition eſt très-utile pour faire revivre de vieux titres & des papiers dont on ne peut faire uſage ſans ce moyen.

ENCRE A ECRIRE. *Moyen de faire de l'encre perpétuelle & indélébile.*

Mettez dans un flacon d'environ trois chopines, pour conserver un vuide suffisant qui laisse à la liqueur la liberté du mouvement, 1o. Une pinte de bon vin blanc. 2o. Une demi-livre de bonne noix de galle concassée. 3o. Quatre onces de couperose bien calcinée & réduite en poudre. 4o. Une demi-once de gomme Arabique, sur une pinte d'encre. Cette gomme empêche l'encre de jaunir & de percer le papier: elle s'entretient noire & luisante.

Vous mettrez sur le champ un bouchon de liége au bocal, & vous l'agiterez pendant quelques momens, de façon à bien brasser le tout. Il faut réitérer la même chose pendant trois ou quatre jours: après quoi l'on peut se servir de l'encre, & même plutôt si l'on en étoit pressé.

Pour conserver long-tems ce fonds d'encre, lorsqu'on en prend dans une petite phiole pour la provision d'un mois, par exemple, il faut avoir soin de remplacer autant de vin blanc & de l'incorporer en agitant de nouveau la bouteille. Quand par la suite elle deviendra foible,

après chaque rempliſſage, on l'expoſera d'abord une heure ou deux au Soleil, & enſuite plus long-tems à proportion du beſoin. Lorſqu'enfin après quelques années la vertu des drogues paroîtra épuiſée, on ceſſera de remplir.

Mais ſi elle ſe trouve alors manquer de force, on tiendra la bouteille débouchée pendant le tems néceſſaire, pour évaporer aſſez de liqueur & donner au reſte la conſiſtance deſirée. Au reſte, le vin qu'on employera doit être bien net, & ſans aucun ſoupçon de graiſſe. Plus il ſera vif, plus il ſera propre à la fermentation. S'il étoit plat ou verd, on auroit beſoin de Soleil dès le commencement. Il eſt important de bien choiſir la noix de galle. La bonne eſt noire, dure, peſante, & luiſante : il faut rejetter abſolument celle qui eſt blanchâtre, molle, & legere, elle ne vaut rien. L'inſtrument le plus commode pour calciner la coupe-roſe eſt la cueilliere du Potier d'Etain. C'eſt l'affaire d'un moment avec un feu ſuffiſamment vif.

AUTRE *recette plus ſimple.* Prenez & concaſſez une demi-livre de noix de galle la plus plus brune ; deux onces de gomme d'Arabie, deux onces de vitriol martial ou couperoſe verte, ajoutez-y ſix feuilles de laurier roſe. Mettez le tout infuſer dans une bouteille de grès avec trois pintes & demie d'eau de riviere à une chaleur douce auprès du feu. Remuez de tems en tems la bouteille, & lorſque l'infuſion ſera faite, tenez votre bouteille à la cave pour vous en ſervir au beſoin.

MANIERE *d'ôter les taches d'encre de deſſus les Eſtampes.* On met l'endroit qui eſt taché ſur un vaſe de terre ou de fayance fort plat. Si la tache eſt petite il faut prendre de l'eau forte au bout d'une plume, & la faire dégoutter ſur cette tache ; on vera en moins de deux minutes l'encre ſe diſſoudre. Il faut au même inſtant jetter de l'eau fraiche pour éteindre le feu de l'eau forte, & pomper enſuite l'eau avec un linge fin. Si la tache n'a point encore entierement diſparu, il faut recommen-

cer. Si elle eſt bien grande, il faut verſer de l'eau forte deſſus. Quand l'Eſtampe en ſeroit couverte, cela ne fait rien. On y verſera enſuite pour l'empêcher de mordre, de l'eau de fontaine. On peut laiſſer l'eau forte cinq à ſix minuttes, il n'y a point de riſque pour l'Eſtampe. Si l'Eſtampe eſt collée dans un livre, il n'eſt pas néceſſaire de la détacher : il n'y a qu'à mettre quatre ou cinq feuilles de papier deſſous, attendu que l'eau forte & l'encre perceront le papier ſur lequel l'Eſtampe eſt collée. Enſuite pour la faire ſecher il faut étendre du papier ſec en deſſus & en deſſous. Il eſt bon de renouveller cette opération de trois heures en trois heures, & de mettre le livre en preſſe pour que le papier ne ſe recoquille point.

EQUINOXE. *Moyen de connoître le moment précis de l'Equinoxe. Il eſt peu d'Almanachs qui ne marquent le rapport des Equinoxes, mais rarement ils s'accordent. C'en eſt aſſez pour embarraſſer ceux qui pour quelque opération attendent cet inſtant, auquel tant*

de vertus ſont attibuées. Voici un moyen fonde ſur pluſieurs expériences.

Tout le ſecret conſiſte à avoir de la cendre de ſarment, & un verre de cryſtal ayant un pied. La cendre doit être pure & tamiſée , le verre doit être net, & poſé dans une chambre ſur une table ſolide, ou autre ſupport non ſujet à varier. La porte & les fenêtres de la chambre doivent être exactement fermées, de peur que le vent n'y entre & ne dérange l'opération de la nature. Ces premieres diſpoſitions étant faites, on remplit le verre d'eau claire, & l'on y jette deux cueillereés de cendres. La cendre ſe précipite bientôt au fond, & l'eau redevient auſſi tranſparente qu'auparavant. C'eſt alors qn'on attend en patience le moment fatal de l'Equinoxe. Au même inſtant que le ſoleil remonte ſur notre hémiſphere, ou qu'il paſſe au-deſſous, on voit la cendre s'élever du fond du verre, & troubler l'eau comme ſi une main inviſible venoit la brouiller de nouveau.

Cette expérience auſſi curieuſe que facile, offre aux Phyſiciens un

grand ſujet de méditation, & ceux qui s'aſſureront par eux-mêmes de la vérité, en tireront ſans doute, en l'approfondiſſant, des principes plus lumineux & plus feconds en connoiſſances utiles, que l'analogie du feu de l'Electricité avec celui du tonnerre.

ETAIN. *Moyen de rendre l'Etain auſſi blanc que l'argent.*

Prenez une livre de cuivre net : faites-le fondre : ajoutez-y une livre du meilleur Etain d'Angleterre, & continuez la fuſion : joignez-y deux livres de régule d'antimoine & de mars, & laiſſez le encore en fuſion pendant une demi-heure. Après quoi coulez votre matiere dans une lingotiere : réduiſez-là en poudre fine, & jonchez en dans l'Etain fondu, autant que vous le croirez néceſſaire. Vous trouverez après l'avoir jetté en moule, qu'il eſt d'une belle couleur d'argent : il ſera dur & aura un ſon fort clair : ſi vous voulez le rendre plus coulant, vous pouvez y ajouter un peu de Biſmuth.

ETANG. *Moyen de regarnir un Etang de poissons.* Prenez vers la fin d'Avril la racine d'un saule, qui soit placé sur le bord de l'eau, & remplie de fibres : secouez-bien la terre d'autour, puis attachez la à une pieu qui trempera dans une riviere ou Etang bien garni de toute sorte de poissons ; ils se rassembleront autour de la racine, s'y attacheront, & déposeront leur frai ou œufs, qui demeureront embarrassés dans ses fibres. Quelques jours après, enlevez le pieu avec la racine du saule hors de la riviere ou Etang poissonneux, & transportez la dans celui que vous avez envie d'empoissonner, en la plongeant environ du travers de la main sous la surface de l'eau. Quinze jours après où environ, vous y appercevrez un grand nombre de petits poissons. Prenez garde de ne point laisser la racine trop long-tems dans le premier Etang ou riviere, de crainte que la chaleur du soleil ne vienne animer trop vîte le fray, qui se détacheroit aussitôt de la racine.

ETANGS. *Voici un moyen de conser-*

ver le poiſſon dans les Etangs pendant un rude hyver.

Comme il y a quelqueſois des hyvers aſſez rigoureux pour faire périr le poiſſon da s les Etangs, il importe au bien public de ſçavoir ce que l'on pratique à ce ſujet dans des climats plus froids que les nôtres. Pour prévenir la perte du poiſſon on a imaginé deux moyens. LE PREMIER, tend à introduire continuellement quelques petites colonnes d'air nouveau dans l'Etang. Pour cet effet on prend un tuyau de bois, de fer ou de plomb, on l'entoure de beaucoup de paille longue, qu'on lie en pluſieurs endroits, & ayant fait une ouverture dans la glace, on y fait entrer ce tuyau ainſi garni, de telle ſorte qu'il paſſe la glace en deſſous, & qu'il la ſurmonte en deſſus. Quoique l'eau ſe gêle dans la ſuite autour du tuyau l'air paſſe cependant par les petits canaux de la paille jusqu'au deſſous de la glace : les nœuds de cette paille ne lui oppoſent aucun obſtacle, parce que la pellicule qui fermoit leurs conduits lorſqu'elle étoit ſur pied, s'eſt deſſéchée & rompue depuis qu'elle a été coupée, ſer-

rée dans la grange & battue. On doit avoir ſoin de rompre de tems à autre la glace qui ſe forme dans le tuyau avec une verge de fer, ou avec une perche, & par cette attention on procure aux poiſſons un nouvel air.

LE SECOND MOYEN conſiſte à planter en divers lieux de l'Etang des pieds fourchus, que l'eau couvre de la hauteur de quelques pouces, & de poſer ſur ces fourches de fortes perches: On ſent bien que cet ouvrage doit ſe faire avant le gêlées. Lorſque la ſurface de l'Etang eſt entierement priſe, & que la glace eſt forte, on leve la bonde, & on laiſſe écouler une certaine quantité d'eau, dont l'air extérieur occupe en même tems la place. On remet enſuite la bonde. La glace ſoutenue par les pieux & les perches ne s'affaiſſe point, & l'air renfermé dans l'eau & dans le vuide qui eſt entre l'eau & la glace circule ſuffiſamment pour entretenir le poiſſon, juſqu'à ce que la ſaiſon s'adouciſſe, ſans qu'il courre riſque d'être ſuffoqué.

Il y a un *troiſiéme Moyen* plus ſim-

ple : il conſiſte à caſſer la glace ſouvent & en pluſieurs endroits, & à la relever ſur celle qui reſte en ſon entier : car l'air ſe communique à l'eau auſſitôt qu'elle eſt découverte, & circule avec celui qu'elle contient juſqu'à ce qu'elle gele de nouveau, mais il faut convenir que ce moyen demande un travail très-pénible, dans un Etang d'une grande étendue, & qu'il eſt plus diſpendieux que les deux méthodes précédentes.

Feu. *Moyen d'augmenter la chaleur du feu dans une chambre ſans employer plus de bois, & qui peut être utile à ceux qui ſont obligez de regarder de fort près à la dépenſe.* Ce moyen conſiſte à ſe ſervir des cendres du même bois, & à jetter de l'eau deſſus en aſſez grande quantité pour en faire une pâte, que l'on paitrit avec la pelle à feu ; cet eſpèce de mortier étant fait, & paitri bien ferme, on l'arrange dans le foyer entre les deux chenets, ſur une épaiſſeur de 3 à 4 pouces ; on en fait auſſi deux petites élévations de chaque côté, le long des chenets, pour donner de l'air & réu-

nir la chaleur. On met enſuite les tiſons & le bois ſur ce foyer humide, & on allume le feu. La cendre en s'échauffant peu à peu, augmente de plus en plus la chaleur, & la renvoye autour du foyer. Si l'on met un peu de ce mortier derriere le bois dans le fond de l'âtre, la chaleur qu'il repouſſera directement, ſe fera ſentir encore plus.

FIGUES. *Moyen d'avoir des figues mures avant la ſaiſon ordinaire, & d'un gout exquis.* Comme il eſt peu d'endroits où toutes les figues qui croiſſent ſur l'arbre viennent en maturité, ſurtout dans les pays tempérés : choiſiſſez ſur le figuier les branches qui ſont les plus chargées de fruits, & de fruits ſains & les plus avancez : enſuite avec la pointe d'un canif, piquez ces branches à un demi-pied audeſſus du fruit, & attachez directement au bas de l'endroit qui aura été piqué, un cornet de parchemin de la hauteur à peu près de 4 doigts. Vous mettrez dans ce cornet de la fiente de pigeon délayée avec de l'huile d'olive, & vous le couvrirez

avec un linge. Ce cornet ſera attaché avec de l'oſier. Ayez attention tous les quatre ou cinq jours de mettre une goutte de votre huile composée ſur chacune des figues des branches piquées, & vous verrez avec plaiſir que les figues ſeront mures un mois avant la ſaiſon ordinaire & qu'elles auront un goût exquis. On nous aſſure que l'on fait tous les ans avec ſuccès cette agréable expérience.

FOUGERES. *Moyen de détruire les fougeres.* Il faut ſimplement arracher les fougeres dans le mois d'Août, & remettre auſſitôt chaque plante dans le trou d'où on l'a tirée. Le ſuc qui en découle, ſuffit pour faire périr la racine.

FOURMIS. *Moyen de détruire les fourmis qui nuiſent aux arbres fruitiers.* Pour attirer les fourmis au bas de l'arbre, préſentez leur un morceau de ſucre, ou du miel étendu ſur un morceau de papier, au bas de cet arbre: elles y accoureront toutes: faites enſuite au tour un cercle avec de la craye, elles n'oſeront jamais franchir

cette barriere & vous les écraserez facilement.

AUTRE MOYEN. Prenez deux parties de souffre jaune commun & une partie d'*origanum*, plante connue. Faites sécher cette herbe à une chaleur douce, en sorte qu'on puisse la réduire en poudre : pilez le souffre séparément, & mêlez ensuite le tout. On remue un peu la terre au pied de l'arbre, & par tout où l'on apperçoit des fourmis, on y répand de cette poudre & on la méle avec la terre. Bientôt on voit les fourmis déserter. Comme cette poudre n'est pas chere, il faut en verser abondamment. Dans une grande sécheresse, on peut détremper la terre avec un peu d'eau. Si les fourmis ne se perdent pas dès la premiere fois, on n'a qu'à réitérer deux ou trois fois l'opération : elles n'y tiendront surement pas.

MOYEN *pour garantir les orangers & les vers à soie des fourmis.* Il faut mettre sous les pieds des caisses d'orangés quatre vases assez larges pour contenir un volume d'eau capable

d'empêcher les fourmis d'y paſſer à la nage, ce qu'elles ne peuvent faire lorſqu'elles ne trouve rien ſur l'eau, qui leur facilite le paſſage, comme des feuilles, des petits brins de bois & autres ordures qu'il faut avoir ſoin d'enlever. Dans les orangeries un peu conſidérables, le plus ſur eſt de détruire ſoigneuſement les fourmilieres d'alentour, de ratiſſer fréquemment le ſol juſques ſous les caiſſes, afin d'inquiéter les fourmis, & de n'y point laiſſer de gaſon. Ces opérations ſe doivent faire au Soleil levant ou au Soleil couchant.

A l'égard des vers à ſoie, il faut faire une trace avec de l'huile de Genièvre au tour de l'endroit qu'on veut garantir. Les fourmis ne franchiront jamais cette barriere.

Pour détruire les fourmillieres, il faut piler de l'arſenic, le mettre en poudre & le mêler avec du froment. Dans peu de tems toutes les fourmis ſeront mortes & diſparoîtront.

AUTRE MOYEN. Il faut mettre

dans une bouteille de l'eau & du miel, & la ſuſpendre aux arbres que les fourmis attaquent : l'odeur du miel les attire ; elle entrent dans la bouteille, & s'y noyent en grand nombre ; mais comme le miel par ſa peſanteur dépoſe & que l'eau froide les ſurnage, on doit prendre la précaution de les mêler parfaitement en les faiſant bouillir enſemble avant de les mettre dans la bouteille que l'on ne doit remplir qu'à moitié. Les fourmis en feront bien plus puiſſamment attirées, & on les détruira plus promptement : on multiplira le nombre des bouteilles ſelon le beſoin.

FOURMIS *nuiſibles aux terres. Moyen ſûr de détruire les fourmis.* Il faut lever avec la bêche ou la houe toutes les butes que font ces inſectes & qu'ils habitent avec leurs couvins ou leurs œufs. Cette opération ſe doit faire vers la fin de Novembre & en Décembre, afin que les pluyes, les neiges, & les gelées de l'Hyver les faſſent périr, ce qui ne manquera pas d'arriver ; ſi l'on obſerve qu'après avoir enlevé la motte ou la butte

qui ſert d'habitation aux fourmis, il reſte un creux profond d'environ deux pouces. Or la gelée frape vivement ces endroits nouvellement découverts, parce que ſe rempliſſant d'eau & de neige, ils ſont plus ſuſceptibles de ſon impreſſion. Toutes les mottes ainſi détachées, on les fait enlever dans des brouetes, & tranſporter dans des trous pleins d'eau & néceſſairement les fourmis périſſent ſurtout aux approches de l'Hyver. Tout ce qui en reſte ſe trouvant à découvert au fond de la butte qu'on a enlevée, ne tarde pas à périr. Si après le travail de la premiere année, il reſte encore des fourmis, il faut avoir la patience de continuer la même opération l'année ſuivante.

Voilà le moyen le plus ſûr pour exterminer les fourmis, principalement dans les herbages auſquelles elles font beaucoup de tort, n'y ayant point d'herbes aux endroits où ſe trouve à peu-près une fourmiliere. Des cultivateurs ont remarqué que les beſtiaux ne paturent point par tout où il y a des fourmis, parce que l'herbe y eſt brûlée & puante. Cette

opération eſt fort bonne à faire lorſqu'on voit la gelée ſe manifeſter, parce qu'après un jour ou deux de gelée les mottes des fourmilieres s'enlevent bien plus facilement & d'une ſeule piéce. Au reſte, on a obſervé, qu'il n'y en avoit point dans les terreins bien cultivés, comme les potagers, les terres de labour, que l'on remue pluſieurs fois l'année. Il eſt très avantageux de faire bien fouir le pied des jeunes arbres avant l'Hyver. C'eſt le moyen de détruire les fourmis, qui en infectent le pied. A l'égard des fourmis qui s'attachent aux eſpaliers, le même cultivateur ne trouve point d'autre ſecret que d'enduire les murs d'un bon mortier dans lequel on mêle un tiers de plâtre; car alors les fourmis ne peuvent les percer, & ſortir de leur retraite, mais il faut faire les enduits, dans le mois de Novembre, tems où les fourmis ſont rentrées dant leurs habitations.

Un autre cultivateur a éprouvé un moyen qui lui a parfaitement réuſſi & qu'il croit plus aiſé à exécuter que

celui que nous venons d'expliquer. Ce moyen ſe réduit à jetter dans la fourmiliere, après avoir détruit la butte, une chaudiere d'eau bouillante, ce qu'il faut réitérer pendant deux ou trois jours de ſuite : il faut faire cette expérience après le coucher du Soleil & lorſque les fourmis ſont retirées.

AUTRE MOYEN. Il faut mettre au pied de ces arbres de la lie de bled, où des excrémens humains tout frais & les enterrer un peu. C'eſt un excellent fumier pour les arbres & les fourmis n'y tiennent pas. Les excrémens doivent être d'un homme. Ceux d'une femme ſeroient nuiſibles aux arbres. Quand les fourmies ſont déménagées, on entoure la fourmiliere de chaux vive, & en y verſant de l'eau, on fait périr juſqu'à la derniere. Extrait d'une lettre d'Avalon en Bourgogne du 17 Août 1764.

FRUITS. *Moyen pour empêcher les fruits noués de tomber.* Pour prévenir ce malheur qui eſt fort ordinaire aux pommiers & ſurtout aux poiriers, il

faut percer l'arbre avec une teriere ou ville brequin juſqu'à ſon centre, & point au-delà, ce trou doit ſe faire dans la tige à un demi-pied de terre. Prenez un coin de bois de chêne, de la longueur dont vous avez percé l'arbre, de maniere qu'il n'entre dans l'ouverture qu'avec peine. Chaſſez ce coin juſqu'à ce qu'il parvienne au cœur de l'arbre & que ſa tête même y ſoit cachée: avec le tems il ſe formera un calus, ou une croute qui couvrira la tete du coin. Par ce moyen l'arbre dans la ſuite retiendra ſes fruits: on s'en appercevra dès la premiere année, mais encore mieux dans les ſuivantes. Cette méthode a été exécutée avec ſuccès en Bretagne.

MOYEN *de conſerver les fruits, tels que les pommes, poires, ceriſes.* Il faut choiſir ſur l'arbre ceux qui paroiſſent les plus parfaits, & les cueillir avec attention & ſans y toucher des doigts, ce dont on vient à bout en paſſant entre le fruit & l'œil, où tient la queue du fruit, un fil ou ficelle de groſſeur proportionnée au fruit. Ce fil

étant passé sans toucher au fruit, vous le nouez ferme à double nœud: & avec des ciseaux vous couperez la queue au-dessus du nœud : cette opération se fait par un beau tems & dans le milieu du jour. Aussitôt que le fruit est détaché, on laisse tomber sur le bout coupé de la queue une goutte de cire d'Espagne, qui le garantit de l'action de l'air. On a en même tems une feuille de papier blanc roulée en cornet, ouvert par sa pointe. On passe le fil par cette ouverture ensorte que le fruit soit suspendu dans le cornet: cette pointe du cornet se ferme avec de la cire verte & molle, & l'on a soin d'en clorre la bouche, de façon que l'air ne puisse absolument y entrer. Alors on va l'attacher à un clou, au moyen d'une boucle que l'on fait au bout du fil dans un lieu ni froid ni chaud, mais absolument sec & tempéré. Le fruit ainsi suspendu & ne touchant à rien se conserve sain & entier jusqu'à deux & trois ans.

MOYEN *de conserver le raisin.* Il faut avoir un barril ou tonneau qui

ne prenne aucun air par les jointures des douves. On a ſoin en même tems d'avoir du ſon de froment bien deſſeché au four, ou des cendres tamiſées. On en fait un lit ſuffiſamment épais au fonds du vaiſſeau, ſur lequel on poſe les grappes de raiſin coupées avec les précautions que l'on prend pour les autres fruits : on ſe garde bien de mettre deux grappes l'une ſur l'autre, ni de les ſerrer entre elles. Sur les grappes on met un nouveau lit de cendre ou de ſon, puis un lit de grappes & un lit de ſon, & ainſi toujours alternativement juſqu'à ce que que le vaiſſeau ſoit comblé, avec cette précaution que l'alternative doit finir par un bon lit de cendres ou de ſon. Foncez enſuite votre tonneau ou le bouchez de ſorte que l'air ne puiſſe pénétrer. C'eſt le point eſſentiel, & ſoyez ſûr qu'au bout de huit ou dix mois & au-delà d'un an, lorſque vous ouvrirez votre vaiſſeau, vous trouverez votre raiſin auſſi ſain & preſque auſſi frais que vous l'y aurez mis.

Pour lui faire reprendre ſa fraicheur entiere, on coupera le bout

de

de la grappe, & comme on fait tremper un bouquet. On la fera tremper de même, mais non dans de l'eau; c'eſt du vin qu'il faut à la place, en obſervant d'en donner du blanc au raiſin blanc, & du rouge à tous les autres raiſins. L'eſprit du vin pénétrant la branche ou grappe s'inſinuera dans les grains & leur rendra ce qu'ils auront pu perdre de leur qualité.

MOYEN *de conſerver toute ſorte de fruits pendant pluſieurs années.* Prenez un vaſe de verre dont l'ouverture ſoit aſſez large pour y faire entrer les fruits ſans les bleſſer : ſechez le un peu devant le feu, tant pour raréfier l'air de l'intérieur du vaſe, que pour chaſſer l'humidité qui pourroit ſe tenir attachée à ſes parois. Mettez y enſuite les fruits qui ſoient ſains & propres, & qui ne ſoient ni trop verds ni trop murs, & prenez garde ſurtout qu'ils ne ſoient point humides. Mettez un bouchon ou un couvercle ſur le verre, & le ſcellez hermétiquement, c'eſt-à-dire uniſſez la marge du couvercle & les bords

de l'ouverture, par la fusion à la flamme d'une lampe, ensorte qu'ils ne fassent ensemble qu'un même corps. Si cette opération vous paroit trop perilleuse; car en effet le verre peut se casser s'il est trop chauffé; servez vous de quelques-uns des luts dont usent les Chymistes pour conserver leurs esprits. Un des plus estimez est celui que l'on fait avec de la farine & du blanc d'œuf melez & batus ensemble, en y ajoutant du sang de dragon & un peu de croute de fromage de Hollande. Le tout doit former une pate déliée avec laquelle on colle des bandes de papier sur la jointure du vase & de son couvercle, en observant que les bandes supérieures soient toujours plus larges que les inférieures. Lorsque votre vase sera lutté, placez le dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, par exemple dans une cave profonde, dont l'air ait peu de communication avec celui de dehors, ou dans un cabinet, ou à la faveur d'un poële & d'un thermometre: on entretiendra une temperature d'air égale. On peut-être assuré que les fruits se

conſerveront parfaitement bien dans ce vaſe, & qu'ils n'éprouveront aucun changement ſenſible. On peut par le même moyen conſerver frais des poiſſons pendant toute une année, mais après les avoir vuidez & nettoyez, & après avoir rempli le vaſe d'huile-d'olive, & l'avoir exactement lutté.

GALONS D'ARGENT. *Moyen de donner aux vieux galons ou agrémens d'argent leur premiere couleur, & les rendre auſſi beaux que s'ils étoient neufs.* Prenez de la poudre d'albâtre, deſſéchez-là ſur le feu : & laiſſez-là dans cet état auſſi long-tems qu'il eſt poſſible ; puis l'ayant ôté & laiſſé refroidir, étendez votre galon ſur une étoffe : prenez de cette poudre avec une broſſe à peigne & frottez-en le galon des deux côtez, juſqu'à ce qu'il ſoit auſſi brillant que vous le ſouhaiterez, après quoi vous le polirez avec une pierre unie.

MANIERE *d'enlever l'or de deſſus des vaſes d'argent doré.* Prenez une partie de ſel armoniac, & une demie

partie de salpêtre, broyez-les, & reduisez-les en poudre, frottez d'huile la partie dorée, jonchez de la poudre dessus & mettez votre vase dans le feu jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, ensuite retirez-le, & le tenant d'une main audessus d'un plat de terre, de l'autre frappez dessus avec une baguette de fer, la poudre tombera dans le plat avec l'or que vous en pourrez séparer.

POUR *donner un lustre aux pièces d'argenterie.* Faites dissoudre de l'alun, & formez-en une saumure forte que vous-écumerez avec soin; mélez-y du savon, & lavez vos pièces d'argenterie dans cette composition avec un chiffon de linge.

MOYEN *sur & facile de séparer l'or & l'argent du galon ou des étoffes de soye sans les brûler.*

Il faut couper le galon ou l'étoffe d'or ou d'argent en petits morceaux, les envelopper dans un linge, & faire infuser ce paquet dans de la lie de savon fondue dans suffisante quantité d'eau, qu'on laissera bouillir jusqu'à

ce qu'on apperçoive une diminution dans le paquet. Il ne faut pour cet effet que peu de tems d'ebullition continue, à moins que la quantité de galon ne ſoit conſidérable, auquel cas on laiſſeroit plus long-tems le paquet dans l'eau de ſavon bouillante. Mais le plus ſur & le plus aiſé eſt de faire ſon paquet de médiocre groſſeur, ainſi il vaut mieux faire deux & trois paquets qu'un ſeul qui réuniroit le tout enſemble. Par ce moyen l'opération eſt bien plus ſure & immanquable.

Lorſque la diminution du paquet devient ſenſible, on le retire de l'eau de ſavon, & on le lave à l'eau froide en le comprimant de fois à autre, & le preſſant fortement entre deux planches, ou même en le battant avec un marteau pour en exprimer la lie de ſavon. On réitère cette opération juſqu'à ce que l'eau ſorte pure. Enſuite on délie le paquet, & l'on y trouve la partie métallique de l'étoffe ou galon pure & entiere ſans être altérée dans ſa couleur, ni diminuée de ſon poids, comme il arrive lorſque l'on calcine le galon à feu nud, en-

veloppé dans un ſimple papier, ou qu'on le brule comme il ſe pratique chez les orfévres. Cette méthode eſt plus commode que les méthodes ordinaires : d'ailleurs comme il ne faut qu'une très petite quantité de lie de ſavon & que l'on peut ſe ſervir plusieurs fois de la même lie, la dépenſe de cette opération ſe reduit à très peu de choſe & ne peut pas entrer en parallele avec ce qu'il en couteroit en charbon pour bruler la même quantité de galon. Voici la raiſon du ſuccès de cette opération & priſe des principes de la chymie. Tous les galons & autres matières d'or & d'argent, ſont tiſſus ſur une ſoye plus ou moins fine. Cette ſoye eſt eſſentiellement animale, & des là, abſolument différente du fil, provenant du chanvre ou du lin. Or toutes ſubſtances animales ſont ſolubles dans les Alkalis, tel que le ſavon; mais la toile dans laquelle on enveloppe le galon; étant une ſubſtance végétale réſiſte à l'action des Alkalis, & n'en reçoit aucune altération, par là aucune partie de l'or ne peut ſe perdre audehors, comme

il n'arrive que trop en faiſant bruler les galons.

AUTRE *moyen.* Jettez dans un chaudron deux ou trois potées de cendres de bois neuf, communes, comme pour la leſſive à laver la vaiſſelle. Pliez le galon & l'étoffe dans un linge que vous lierez, mettez-le tout dans le chaudron & faites bouillir la leſſive. Toute la ſoye & le fil de l'étoffe, ſe fuſeront & laiſſeront l'or & l'argent purs. Quand vous jugerez que l'étoffe a bouilli ſuffiſamment pour que la ſoye ſoit fondue ou diſſoute; lavez les matiéres qui reſtent dans votre linge avec de l'eau fraiche: elle emportera la ſoye comme ſi c'étoit de la boue qui eut été mêlée avec l'or & l'argent, ſi la ſoye n'étoit pas bien diſſoute, on la fait bouillir une ſeconde fois pour avoir l'or & l'argent ſéparément, mettez-les dans différens linges avant que de les paſſer par la leſſive.

GELÉE DE VIANDE. *Manière de faire de la gelée de viande.* On doit la tirer de l'extrémité des parties des ani-

maux, comme volaille & autres qu'on juge convenables. Faites cuire ces viandes en les couvrant d'eau de la hauteur d'un ou deux pouces, jusqu'à ce qu'elles soient reduites en bouillie ; alors exprimez-les, coulez-en le suc par un linge fort dans une casserole : dégraissez ce bouillon avec soin, ajoutez-y du sucre, de la canelle, & un peu d'écorce de citron : faites recuire le tout ensemble, battez-le ensuite avec des blancs-d'œufs pour le clarifier, passez-le après par la chausse, il faut que cette gelée ait la consistance d'une colle claire & transparente. Mettez-la dans des pots & dans un lieu frais où elle se fige, on s'en sert dans les maladies pour supléer aux bouilllons.

GIBIER. *Moyen pour garantir des ravages du gibier, & même des insectes, les choux, les raves, les navets, & autres plantes semblables.* Comme les plantes qu'on cultive en plaine campagne, dans les endroits où il y a beaucoup de gibier, sont exposées à être rongées, principalement par les liévres, il faut pour prevenir

ce dommage enployer le moyen suivant, lorsque l'on fait ces sortes de plantations. On doit donc pour un arpent de terre, prendre deux onces *d'assa fœtida* telle qu'on la vend chez les apothicaires. On les met dans un petit pot rempli de jus de fumier, & on fait bouillir le tout jusqu'à ce que *l'assa fœtida* se soit entiérement dissoute. On transvuide ensuite cette matiére dans un baquet, l'on y ajoute une pinte ou deux de fumier, on remue bien le tout avec un morceau de bois, & on le fait porter dans le champ que l'on veut planter.

Toutes les plantes avant d'être mises en terre doivent être trempées dans cette composition, & de la maniere suivante. Il faut une personne exprès qui ne fasse que préparer les plantes pour être mises en terre : on prend dans les deux mains autant de plantes qu'on en peut empoigner & on les trempe dans la matiére préparée, ensorte que chaque plante en soit tout à fait mouillée partout, cela fait on les met à terre par tas. On repand un peu de terre légere sur les raçines. On distribue ses plantes

mouillées à celui qui plante, qui les met ſur le champ dans les trous faits pour cela, on preſſe enſuite la terre contre la plante avec un morceau de bois qui ſert exprès à cet uſage, & l'on continue de même juſqu'à la fin.

On peut aſſurer tous ceux qui auront employé ce remede, qu'aucun gibier ne touchera à ces plantes : il s'enfuira au contraire auſſi-tôt qu'il en approchera. Au reſte on ne doit point craindre que les plantes en contractent aucune mauvaiſe odeur : l'air & le Soleil les purifient avec le tems.

A l'égard des chenilles, des limaces, & des puces de terre qui rongent les petites plantes des choux, des raves. On peut y remédier par la recette ſuivante.

Prenez un ſceau-d'eau de fumier, mettez-y *de l'aſſa fœtida* pour 6. deniers, de *la guede* ou *paſtel* pour 3 deniers, de l'ail pour 3 deniers, des graines de *laurier* pour 3 deniers, des feuilles ou extrémités *de ſureau*, une poignée de cameleon blanc, chardonner & (racine) une poignée. Laiſſez infuſer le tout pendant 3 fois

24 heures, lorſque vous voulez vous ſervir de ce mélange, prenez un bouchon de paille de ſeigle, trempez-le dans cette eau : arroſez-en les petites plantes infectées de ces inſectes ; ils périront bientôt.

Voici encore un reméde infaillible contre les chenilles, qui ravagent les choux. Enſemencez avec du chanvre tout le bord du terrein, dans lequel on veut planter les choux & vous verrez que vous en ſerez entiérement garanti dans l'eſpace enfermé par le chanvre, ſans qu'il s'y en trouve une ſeule.

MOYEN *de conſerver le gibier frais, depuis le commencement du Carême juſqu'a Pâques.* Ouvrez votre gibier, ſoit plume, ou poil, & vuidez-le, ôtez aux oiſeaux leur jabot : laiſſez-les dans leurs plumes, & les autres dans leur poil : rempliſſez-les de froment, & enterrez-les dans un grenier, dans un tas de ce même bled. Toutes ces pieces ſe conſerveront juſqu'à Pâques. D'autres perſonnes prétendent que pour conſerver le gibier un mois entier, il faut

d'abord le vuider, enſuite le pendre dans un tonneau qu'on a vuidé ; mais où il y a de la lie au fond, & de maniere qu'une piece ne touche pas l'autre, ni qu'elles ne touchent à la lie, & reboucher le tonneau défoncé.

GRAISSE *à faire de la ſoupe.* Les graiſſes de rot qui ſont compoſées de différentes graiſſes de volaille & de viande de boucherie, avec le jus même de ces viandes ſont, il eſt vrai, les meilleures ; mais elles coutent cher lorſqu'il eſt queſtion d'en acheter. Des perſonnes œconomes & qui ont des valets & bien des gens à nourrir à la campagne, ont eſſayé d'y ſuppléer par un mélange de choſes communes, & ils en ont fait une graiſſe qui égale en bonté & en délicateſſe la graiſſe de rot. Voici leur méthode. Prenez une quantité ſuffiſante de graiſſe de porc appellée ſain doux, de lard, de graiſſe fraiche de veau, de graiſſe d'agneau, d'huile d'olive, & de beurre. Faites fondre & bouillir le tout enſemble dans un chaudron, en y ajoutant de la canelle, des cloux de gérofle pulveriſés, & un peu de muſ-

cade, avec une écorce de citron. Toutes ces graisses étant cuites & bien mêlées ensemble avec ces ingrediens, coulez-les à travers un linge blanc, dans un pot de terre bien propre : elles font alors un tout, où rien ne domine, & le mélange de ces différentes choses, produit un effet très agréable au goût.

On peut s'en servir pour faire de très bonnes soupes aux choux, & aussi pour certaines fritures. Cette composition est encore meilleure quelques mois après qu'elle est faite, & elle se conserve plus d'une année dans sa qualité. Cette provision est de grande ressource à la campagne : on peut assaisonner des légumes avec cette graisse, & ce sera une fort bonne nourriture pour tous ceux qui font les travaux pénibles de l'agriculture. Mais pour cela il faut que cette graisse ait bien bouilli, & qu'on l'ait salée suffisament.

HARICOTS VERDS. *Méthode pour conserver des haricots tendres, & pouvoir en manger en Hyver.* Faites cueillir sur la fin de l'Eté

les haricots de la meilleure eſpéce, & les plus tendres que vous pourrez trouver, dans la quantité que vous voudrez en faire proviſion. Epluchez-les, c'eſt-à-dire ôtez-en les pointes des deux bouts, & les fils des côtés ſans les caſſer dans le milieu. Comme l'on fait quand on veut les manger tout de ſuite. Faites blanchir après cela ces haricots en les jettant dans de l'eau bouillante, & les retirant preſque auſſi-tôt, c'eſt-à-dire quand ils y auront fait deux bouillons ſeulement. Il n'en faut pas davantage, ſi l'on veut qu'ils conſervent leur fraicheur & leur gout. Pour faire cette opération plus ſurement & plus commodement, on a une grande chaudiere ſur le feu : dans laquelle l'eau bout, & on ſe ſert d'un panier d'oſier, avec lequel on plonge dans cette eau, les haricots, & on les en retire quand ils ont tant ſoit peu bouilli. Il n'eſt pas néceſſaire d'y mettre toute la proviſion en une ſeule fois. On peut le faire par parties, & à différentes repriſes, mais toujours dans la même proportion de cuiſſon.

A meſure qu'on retire ces haricots

de l'eau bouillante, on les verſe ſur des clayes qu'on tient prêtes pour les y laiſſer égoutter. Il faut les bien éparpiller ſur ces clayes, pour qu'ils ſe reſſuyent mieux, & les mettre un peu ſécher à l'ombre. Mettez enſuite ces clayes dans un four, après qu'on en aura retiré le pain, mais il faut que le four ne ſoit guere chaud, & ne pas les y laiſſer long-tems; car la chaleur recuiroit les haricots, & en les ſéchant par trop, en altéreroit la bonté. Pour éviter ce danger, ſi l'on à un grenier ou quelque autre endroit propre, & qu'on ſe trouve encore dans des tems de grandes chaleurs, il vaudra mieux porter les clayes chargées dans ce grenier, & les y laiſſer ſécher toujours à l'ombre, & jamais au Soleil, parce que le Soleil leur ôte la couleur & même le gout naturel.

Quand les haricots ſont bien ſecs, on doit les enfermer dans des ſacs de papier, qui en contiennent chacun la quantité d'environ deux litrons. Ces ſacs ne doivent être troués nulle part, & on les fermera bien après y avoir mis les haricots, en collant

leur ouverture de maniere que l'air n'y puiſſe entrer par aucun endroit, car c'eſt le vrai moyen de les conſerver dans leur bonté. On ſerrera enſuite les ſacs dans un lieu ſec & propre juſqu'à ce qu'on veuille en faire uſage.

Lorſqu'on en voudra manger dans le tems du Carême, on prendra un ou deux de ces ſacs dont on retirera les haricots que l'on mettra tremper dans de l'eau fraiche pendant un jour entier, depuis le matin juſqu'au ſoir. Cette eau les fera renfler, & leur rendra leur premiere verdure. On pourra alors les faire cuire, les aſſaiſonner & les ſervir ſur table, comme s'ils venoient d'étre cueillis. Le gout n'en ſera pas tout à fait le même; mais la différence ne ſera pas bien grande, & ſera beaucoup moindre que ſuivant toutes les autres méthodes.

A l'égard des petits pois, on en fait ſa proviſion dans le tems qu'ils ſont à meilleur marché: on doit les choiſir petits & tendres & les accommoder ſuivant la méthode que nous venons d'indiquer pour les haricots verds, cependant il ſeroit encore

mieux qu'on les fit sécher à l'ombre, & qu'on les tint ensuite dans un endroit très sec, jusqu'au moment qu'on veut les manger; car alors comme ils séchent plus lentement, toute l'humidité en sort, au lieu que le four ou la grande ardeur du Soleil, en grille la surface, & empêche que l'humidité du dedans ne s'évapore, & alors il peut y avoir du danger qu'ils ne moisissent.

HUILE. *Maniere de conserver l'huile, de l'empêcher de sentir ou de prendre quelque mauvais gout.* Pour maintenir la qualité de l'huile, on la renfermera si-tôt qu'elle sera extraite dans des pots ou reservoirs bien nêts, & placés dans des chambres exposées au midi, que l'on fermera exactement dans le tems froid, dont l'influence seroit extrêmement préjudiciable à cette liqueur, si elle venoit à geler. Pour prevenir cet inconvénient, on pourra se servir du poële ou de la chambre à four. Il est essentiel de maintenir la fluidité de l'huile, afin qu'elle se dégage de ses parties grossieres & de sa lie qui doivent tomber

au fond. Lorſque l'huile ſera clarifiée & bien tranſparente, ce qui arrive ordinairement vers la fin de Juin, ſurtout ſi elle n'a pas été gelée pendans l'Hyver, alors on la tranſverſera, ſéparant la partie ſupérieure & claire de celle du fond, qui eſt plus épaiſſe, & d'une couleur différente.

Cette huile ſeconde qui eſt trouble & blanchâtre, s'appelle huile de *fin fond*, & celle qui eſt tranſparente d'une couleur dorée, & d'une bien meilleure qualité, s'appelle huile ſuperfine, ou huile pure. L'huile ſeconde étant ſéparée ne laiſſe pas d'être bonne, mais elle eſt toujours inférieure à l'autre.

La ſéparation de l'huile ſeconde ſe fera vers la fin de Juillet, ou au commencement d'Aout. On *decantera* dans un vaſe la partie la plus claire de la liqueur : ce qui reſte après cette opération, s'appelle huile groſſiere : on mettra celle-ci dans une chambre fort chaude, afin que la craſſe qu'elle contient, ſe précipite plus promptement. On decantera cette troiſiéme huile vers le milieu de Septembre, la partie clarifiée de

la liqueur, quoique beaucoup inférieure aux deux premieres ſortes, eſt néanmoins aſſez bonne, parce qu'elle n'eſt point infectée des mauvais gouts & des mauvaiſes odeurs, qu'un ſéjour un peu plus long, avec la lie auroit pu lui communiquer. Ce dernier fond, qui contient les parties aqueuſes, terreſtres, & les plus groſſieres de l'huile peut encore recevoir une purification qui la rendra propre à la compoſition du ſavon, à la préparation des laines, pour la Fabrique des gros draps.

L'huile clarifiée & decantée, doit être gardée dans des lieux qui ne ſoient, ni trop chauds l'Eté, ni trop froids l'Hyver, l'excès du froid & du chaud ſont cauſe que l'huile n'eſt pas ſi délicate, ni ſi agréable à la vue. Au reſte plus l'huile vieillit, plus elle ſe decolore, & plus elle perd de ſa fineſſe & de ſes autres qualités.

HUILE A BRULER. *Moyen pour faire durer l'huile dans les lampes, & lui ôter cette fumée épaiſſe, nuiſible à la vue & à la poitrine.* Faites fondre dans un verre d'eau autant de ſel qu'il en peut contenir, & trempez-

y les mêches, que vous ferez ensuite sécher, pour vous en servir. Versez de cette eau salée & de l'huile parties égales, dans une bouteille que vous agiterez pour les mêler ensemble, & garnissez-en les lampes avec les méches préparées. C'est des huiles de lin & de navette, qu'il s'agit ici principalement, mais on peut éprouver la recette avec d'autres huiles.

HUITRES. *Moyen de préparer les huitres, pour en avoir toute l'année.* On tire les huitres de leur écaille : on jette plus de la moitié de l'eau qui s'y trouve, & on les met à mesure dans une chaudiere proportionnée à la quantité qu'on en veut avoir. On met ensuite le vaisseau sur le feu, pour faire rendre aux huitres toute l'eau qui leur reste. Ainsi cuites, on les fait égouter sur des clayons, & on finit par les boucaner, comme on fait les jambons, & les harangs sores. Pour boucaner les huitres, on dresse un gril élevé de deux pieds & demi de terre, dont les branches soient assez serrées pour les soutenir, on les arrange une à une sur le gril, &

lorſqu'il en eſt couvert, on allume du feu deſſous. La fumée monte, deſſéche, & durcit les huitres qui prennent une couleur dorée, on leur donne cette façon des deux côtés, & après les avoir levées de deſſus le gril, on les met refroidir à l'ombre, enſuite on les ſerre dans un lieu ſec, où l'humidité ne pénétre point. Pour faire uſage de ces huitres, on les met tremper pendant une heure dans une premiere eau fraiche, puis on les relave dans une ſeconde : elles perdent ainſi tout le gout de fumée, & ſont en état d'être préparées comme on veut, ſoit en friture, ſoit à la ſauce de poulet, ſoit en bignets.

HUMIDITÉ DES MURS NEUFS. *Remede contre l'humidité des murs neufs de platre, qui ſont funeſtes au corps, pourriſſent les tapiſſeries & gatent entierement les livres.* Faites bouillir de l'huile de noix, enduiſez-en le mur nouvellement bâti, répétez la même opération, une ou deux fois à trois jours de diſtance, c'eſt-à-dire quand la premiere couche eſt ſéche. Ces couches d'huile de noix bouillante,

s'insinuent dans les pores du plâtre, & les bouchent exactement, de sorte que l'humidité nuisible ne trouvant point d'issue, reste concentrée dans le mur & ne peut produire de mauvais effet.

HYDROMEL VINEUX. *Maniere de faire l'hydromel vineux.* Versez de l'eau froide sur du miel, sçavoir une quarte, ou près de deux pintes sur chaque livre : il se dissoudra au bout de deux ou trois semaines, pour peu que vous le remuiés, & il fermentera sans qu'il soit besoin de mettre du levain de biere, qui donne un gout désagréable au vin. Vous le transverserez & le boucherez lorsqu'il sera tems. Au bout d'un an cette liqueur sent si peut le miel, qu'il n'y a personne qui ne le prenne pour du vin, on est dispensé par là de faire bouillir la liqueur.

INSECTES *nuisibles aux jardins.* Parmi ces insectes, il y en a qu'on appelle en Picardie *Courtillieres* ou *Jardinieres* : & qui coupent sous terre les plus, jeunes plans des choufleurs,

artichaux , cardons-d'Eſpagne , celleri , laitues & autres. Cet inſecte eſt d'une couleur jaunâtre , & de la groſſeur d'un hanneton , mais deux fois plus long. Il a deux ailes & deux pattes, faites en ſcie ; ſa tête , & ſon corcelet ſont fort durs ; la partie de derriere qui eſt une eſpéce de ſac mollet , ne tient au devant que par un filet. Ces ſignes doivent ſuffire pour le faire reconnoître ſous un autre nom, dans les autres Provinces.

Reméde pour les détruire. Mettez en terre ſeulement à la profondeur d'un pouce, des cloches de verre & des terrines , affermiſſez la terre qui environne les bords. Enchaſſez ces vaiſſeaux de façon qu'ils ſoient parfaitement de niveau , avec le terrain ſans que rien déborde , & enſuite mettez trois ou quatre pouces d'eau. La nuit venue , les Courtillieres , les rats , les mulots , les crapaux , &c. ſe débandent dans les jardins , & en courant de tous côtés , ſe précipitent dans les terrines , où ils ſe noyent ſans pouvoir jamais remonter. Ce remede a été enſeigné par un cultivateur de St. Dizier en Champagne.

AUTRE REMEDE *contre les courtillieres.* Il faut ſuivre avec le doigt la trace de ces inſectes, laquelle eſt preſque à fleur de terre; juſqu'à ce qu'on trouve un trou qui deſcende perpendiculairement: c'eſt la retraite de ces inſectes. On preſſe le plus qu'on peut la terre contre les parois de ce trou, afin qu'elle ne s'écoule point. Enſuite on y verſe deux ou trois gouttes d'huile quelconque, & puis on remplit le trou d'eau. Bientôt on en voit ſortir l'animal qui vient mourir ſur le bord du trou, à moins qu'il ne ſoit étouffé ſur le champ ſous terre. Cette chaſſe eſt plus abondante après la pluie, parce que la terre s'éboule moins. Ce ſecret a été enſeigné par deux cultivateurs, l'un de Beauvais & l'autre de Bar ſur Aube.

AUTRE REMEDE. Mettez en terre des cloches de verre renverſées, en les enfonçant de maniere qu'elles ſoient à niveau les unes des autres & que la terre les ſurpaſſe au moins d'un bon pouce dans toute la ſurface: on a ſoin de bien affermir la terre autour

autour des bords, enſuite on les garnit d'eau a la hauteur de 3 à 4 pouces, c'eſt-à-dire à la moitié. Comme elles ne débordent point, les Courtilliéres tracant entre deux terres, tombent dans les vaſes & s'y noyent ; ce piége eſt encore très-ſur contre les rats, mulots, crapauds qui ſe tiennent cachés pendant le jour, & qui la nuit ravagent les plantes ; car en courant çà & là à pleine terre, ils tombent dans ces terrines où ils ſe noyent.

REMEDE *contre les Charanſons ou Calandes.* Le Charanſon eſt funeſte aux greniers. Cet inſecte eſt armé d'une petite trompe fort aigue dont il perce le grain & il en mange toute la ſubſtance la plus pure ; d'ailleurs cette vermine multiplie prodigieuſement au printems.

Un moyen très-efficace pour les détruire eſt d'arroſer les planches & les murailles du grénier avec une décoction d'ail bien & duement trempé & macéré dans une quantité ſuffiſante d'eau ſalée. L'odeur de cette décoction ne s'eſt pas plutôt répandue

que le Charanſon creve ou déguerpit. Remarquez que l'abſynthe, la rue, la ſariéte, la lavande, la coriande verte, & toutes les choſes d'une odeur forte, ont la même propriété, ou qu'en ayant fait une décoction dans du vinaigre, vous en frotiez le bois d'un lit.

AUTRE REMEDE. Il faut arroſer chaque tas de bled d'huile d'aſpic, le paſſer enſuite par le crible d'Allemagne, en mettant de tems en tems ſur la pelle, de cette même huile, & en arroſer auſſi la place où l'on veut tranſporter le grain après l'avoir bien nétoyé.

AUTRE REMEDE. Faites liquéfier de la poix de Bourgogne auprès du feu, quand elle ſera aſſez liquide, prenez-en avec de l'étoupe & faites-en une petite couche ſur les pelles dont vous vous ſervez pour tourner le bled, frotez les enſuite avec de l'huile de pétrole; vous n'aurez pas remué vos bleds trois fois, que tous ces inſectes diſparoîtront : il faut avoir la précaution de renouveller

cette huile & ce gaudron, quand il ſe détache des pelles.

Autre Remede. Aux quatre coins du grenier mettez quatre réchauds pleins de charbons allumés & dans chacun une once du plus fort tabac : placés au milieu un cinquiéme réchaud plein de feu avec une terrine où on a mis deux onces de vif argent. La vapeur de ce vif argent jointe à la fumée du tabac, fera mourir non-ſeulement tous les Charanſons, mais encore leurs œufs : il faut fermer les fenêtres & ſe rétirer promptement dès que le vif argent ſera ſur le feu, & ne rentrer que 3 ou 4 heures après.

Autre Remede *contre les Charanſons*. Lorſqu'on a cueilli le chanvre femelle, on en coupe les ſommités qui contiennent la graine, & on les étend ſur des draps pour les faire ſécher. Tout le ſécrêt conſiſte donc à placer les draps dans les gréniers infectés de Charanſons ; l'odeur de ces ſommités qui eſt très-forte fait

périr ou fuir promptement tous ces insectes.

INSECTES *appellés Tigres.* Les insectes appellés Tigres font beaucoup de tort aux poiriers en espaliers & à quelques autres arbres. Pour en purger les jardins, au printems, vers le mois de Mars, quand le soleil commence à échauffer les œufs de ces insectes, il faut seringuer de l'eau bouillante dans le treillage, sur les grosses branches, & principalement dans les trous ou dans les crévasses des murs. On détruit ainsi tous les œufs, & même encore les pucerons. Chaque fois qu'on pompe l'eau bouillante, il faut tremper la seringue dans un seau d'eau froide, autrement elle ne prendroit point d'eau, l'air étant trop rarefié par la chaleur. Ce moyen simple est très-sur ; on en a fait l'expérience & toujours avec succès.

LAIT. *Secrêt pour faire cailler le lait en un instant.* Lorsque vous voudrez faire un fromage sur le champ, aulieu d'avoir recours à la présure dont le

mélange avec le lait eſt dégoutant pour bien des perſonnes ; ayez un vaiſſeau bien net que vous froterez en dedans avec du ſerpolet & du thim ſauvage ; verſez y enſuite le lait, il ſe caillera dans le moment.

LAIT, PETIT LAIT. *Méthode pour bien faire le petit lait qu'on donne aux malades.* On doit choiſir dabord le meilleur lait, & le plus nouveau trait qu'il ſoit poſſible d'avoir. On prend plus ou moins, ſuivant la quantité qu'on ſe propoſe de faire ; on le met bouillir ſur le feu, & afin de le faire tourner, on y jette à meſure qu'il commence à bouillir un peu de crême de tartre, plus ou moins, ſelon qu'on s'apperçoit qu'il en faut pour le faire tourner, car il y a des laits qui ſe caillent plus aiſément que d'autres ; mais le plus communément il faut une demi-once de crême de tartre pour faire cailler une pinte de lait ſur le feu. On ne doit jetter cette crême dans le lait qu'au moment qu'il eſt prêt à bouillir, & on le remue bien avec une cueillere de bois juſqu'à ce qu'il faſſe du caillebot de fro-

mage. Pour lors on ôte le lait du feu, & on le passe à travers un linge blanc & fin pour en séparer la partie crasseuse. Ensuite on laisse réfroidir la liqueur un bon quart d'heure: puis on prend pour chaque pinte de petit lait quatre blancs d'œufs que l'on bat bien, de maniére qu'ils ne fassent plus qu'une écume blanche. On jette ces blancs d'œufs ainsi batus dans le vaisseau où est le lait, & on le remet bouillir une seconde fois sur le feu environ 4 ou cinq minutes. Quand il aura bouilli il sera clair, supposé qu'on l'ait bien fait tourner la premiere fois. On le laisse ensuite un peu reposer & réfroidir, puis on le passe à travers un tamis dans lequel on a mis deux feuilles de papier brouillard: le petit lait y filtre peu à peu: on peut si on veut le passer à travers un entonnoir où on aura mis pareillement deux feuilles de papier pour le clarifier. Après cette opération, le petit lait ressemble à de l'eau de roche; & il est tel qu'il le faut pour les malades.

LAPINS. *Moyen simple de prendre les*

lapins sans furets & sans armes à feu. Ayez un certain nombre d'écrevisses : tendez des poches à plusieurs terriers, glissés dans chaque trou une écrevisse. L'écrevisse après quelque tems arrive au fond du trou, elle pique le lapin & s'y attache; le lapin pour se débarasser de l'écrevisse, veut sortir de son trou, il fuit avec l'écrevisse qu'il emporte, & vient se faire prendre dans la poche. Il est vrai qu'il faut un peu de patience parce que l'écrevisse va fort lentement; mais enfin on n'attend pas envain.

LARD, PETIT SALÉ, JAMBONS. *Moyen de conserver longtems le lard, le petit salé & les jambons, & les empêcher de se rancir.* Après avoir tiré les différentes piéces de chair du vaisseau dans lequel elles ont été salées, on est dans l'usage de les exposer au grand air pour les sécher. Pour cet effet on les suspend au plancher d'une chambre, & même dans de grandes cheminées, afin qu'en séchant, les jambons surtout, contractent un certain gout de fumée qui est fort bon. Je ne blâme point cet usage, il faut le

continuer du moins jusqu'à ce que le tout soit bien sec ; mais les gens de la campagne & autres ne devroient pas se contenter de cette opération : ils croyent avoir tout fait, & laissent le tout exposé à l'air jusqu'à ce qu'ils jugent à propos de les vendre ou de s'en servir pour leur propre consommation. Cependant quand ils ont resté ainsi trop longtems, l'air, agissant avec trop de force sur les quartiers de lard & les jambons, en détache toutes les parties aqueuses les plus subtiles de la graisse & des chairs, qui auroient pu les corrompre, & ensuite lui fait contracter le mauvais gout de rance qui revolte le palais le moins délicat.

Pour prévenir cet inconvénient, il faut, suivant la méthode ordinaire, après avoir tiré le lard, les jambons, & le petit salé du saloir, les faire sécher à l'air, en les suspendant, soit au plancher ou dans les cheminées. Mais sitôt qu'on s'apperçoit qu'ils sont parfaitement secs, & il ne faut guère que quinze jours pour cela, ou tout au plus trois semaines, on doit les ôter & ne plus les laisser à

l'air. Alors mettez les dans un tonneau à vin qui ſoit bien propre, & afin que les piéces ſoyent ſéparées les unes des autres, mettez dans les entre-deux, du foin le plus excélent & le plus ſec que vous trouverez; car s'il étoit d'un mauvais gout, ou humide, il pourroit les gater & leur communiquer ſa mauvaiſe odeur, de même que la bonne. Cela fait, ayez ſoin de bien recouvrir le tout avec du foin; fermez exactement le tonneau & le mettez dans un lieu frais, ou à la cave. Le lard & le jambon ſe conſerveront à merveille pendant deux ou trois ans ſans devenir rances. Cet avantage eſt aſſez conſidérable pour y faire attention.

LEGUMES. *Moyen de faire cuire les légumes ſans eau pour pouvoir conſerver leur gout, & les manger dans toute leur bonté. Exemple d'une expérience faite ſur les aſperges.* Comme il eſt conſtant que les légumes que l'on fait cuire dans l'eau perdent leur goût à proportion du tems qu'ils cuiſent, puiſque ceux qui ont trop bouilli, n'ont plus aucune ſa-

veur, s'il y a un moyen de ne les point faire tremper, ce moyen mérite d'être éprouvé; c'eſt ce qui a été tenté avec ſuccès ſur les aſperges. On demandera comment faire cuire ſans eau, en voici la maniere. Ayez une marmite ou un pot de terre verniſſé, d'une grande profondeur, dans le fond duquel vous mettrez une aſſez grande quantité d'eau pour qu'elle ne tariſſe point pendant tout le tems qui ſera néceſſaire de la faire bouillir. Trouvez moyen de ſuſpendre en l'air dans votre vaiſſeau vos aſperges, enſorte qu'elles ne touchent point à l'eau, pas même quand elle bout, un crochet ou un anneau attaché au milieu du couvercle de la marmite, ſuffira pour cet effet. On y attachera le fil ou la ficelle qui contiendra les aſperges en botte. Le pot de terre eſt ſujet à plus de difficulté, mais on peut trouer le couvercle auprès de ſa pomme ou de ſon bouton, & paſſer le fil par cette ouverture que l'on aura ſoin de boucher exactement avec de la pâte ou de la terre graſſe; ou ſi l'on ne veut pas trouer

le couvercle, on diſpoſera en travers dans le vaiſſeau un bâton ou une branche de fer ſoutenue par deux montans, qui pour plus grande ſureté repondront à un pied, & auront par ce moyen toute la conſiſtance requiſe. Toutes choſes étant ainſi diſpoſées, on couvrira la marmite ou le pot, & on luttera ſoigneuſement avec de la pâte ou de la terre graſſe, le couvercle & le corps du vaiſſeau, afin qu'en aucune façon la vapeur n'en puiſſe ſortir, mettez enſuite ſur le feu & faite bouillir auſſi longtems que vous jugerez néceſſaire: une heure ſuffira pour les aſperges; leſquelles cuiront ſans entrer dans l'eau, & vous les trouverez d'un gout infiniment ſupérieur à celui qu'elles ont étant préparées à l'ordinaire. On peut encore uſer d'une autre méthode que voici.

Faites cuire vos aſperges dans une tourtiere, comme on a coutume de faire cuire la patiſſerie en mettant du feu deſſus & deſſous. Cependant la forme de la tourtiére n'étant pas commode pour les aſperges & les autres légumes, on pour-

ra faire faire des vaiſſeaux de cuivre étamés, ou mieux de fer batu, qui n'a point de danger de verd-de-gris, & d'une forme ovale un peu applatie, ſemblable à ces boettes de carton pour des pérruques que l'on met en voyage dans une valiſe. Les deux parties du vaiſſeau ſe joindront auſſi parfaitement que la tourtierè avec ſon couvercle. On n'y mettra point d'eau, & le cuiſinier prendra garde de ne point donner dabord un feu trop vif, les aſperges & autres légumes cuiront ainſi doucement dans leur jus & conſerveront tout leur ſel. Cette ſeconde méthode nous paroit la meilleure: on pourra faire cuire de la même maniére toutes ſortes de légumes & de fruits, comme pommes poires & autres.

LIEVRES, CHASSE DU LIEVRE. *Moyen pour attirer les Liévres dans un endroit.* Il conſiſte à tuer une haze en chaleur, c'eſt la femelle du liévre, lui couper la nature, la tremper dans de l'huile d'aſpic, en frotter la ſemelle de ſes ſouliers & marcher ſur l'herbe en différens endroits, les liévres y viendront en foule.

LIMAÇONS. *Moyen de préſerver les arbres des limaçons.* Ayez une corde de crin de la groſſeur du petit doigt, entourez en le corps de l'arbre où vous craignez des limaçons, & pour le plus ſur, faites lui faire pluſieurs tours qui ſe joignent. Les crins qui s'échapent de la corde bleſſeront infailliblement le limaçon dont la peau eſt tendre & délicate. Cette barriere le forcera de reculer lorſqu'il tentera de monter, & d'aller chercher ailleurs ſa pature.

A l'égard des Fourmis, entourez le corps d'un arbre de cette ſuye qui pend par floçons dans les cheminées. Comme elles deteſtent la ſuye, on peut s'aſſurer que jamais fourmi n'entreprendra de ſurmonter cet obſtacle : on pourra former un large cordon ou deux s'il eſt néceſſaire, avec cette ſuye.

LINGE. *Méthode de blanchir le linge comme en Hollande, & qui le conſerve.* Lorſqu'une Blanchiſſeuſe de Hollande a ramaſſé ſon linge, elle le prend piéce à piéce & l'empâte en différens endroits de ſavon noir : elle le

met ensuite dans un cuvier qui n'a point d'égout comme les nôtres, & le couvre d'un gros drap que l'on nomme un *cendrier*. Pendant que cela se fait, une chaudiére pleine d'eau, dans laquelle on a jetté des cendres, bout sur le feu, & lorsque les cendres ont bien bouilli, on verse l'eau dans le cuvier par dessus le cendrier dont l'office est d'arrêter les cendres qui peuvent être écoulées avec l'eau : il est censé que l'on proportionne la quantité de l'eau à celle du linge. L'eau bouillante étant versée, on couvre le cuvier, & on le laisse ainsi reposer l'espace au moins de cinq ou six heures : au bout de ce tems, elles retirent leur linge & le savonnent à la main comme on fait ici le linge le plus fin, & on l'envoye au blecke.

Le *Blecke* est un pré fermé communément de fossés, & quelquefois de hayes, & traversé, selon sa grandeur, d'un ou de plusieurs canaux assez profonds pour qu'en plongeant une péle dans l'eau, on ne puisse pas toucher la vase ni la troubler. Le linge est étendu sur l'herbe le long

des canaux & on l'arroſe pendant deux ou trois jours, auſſi ſouvent qu'il ſéche ; cette opération ſe fait avec une pêle à eau qui jette l'eau à une aſſez grande diſtance pour mouiller beaucoup de linge ; lorſque ce linge eſt ſuffiſamment blanc on le met au bleu, puis on le renvoye à la blanchiſſeuſe qui a ſoin de le faire ſécher à meſure qu'elle veut le repaſſer.

Ce blanchiſſage, comme on voit, eſt bien moins pénible que le nôtre & ne coute pas plus de tems. Il ſemble que dans nos campagnes quantité de perſonnes ſe pourroient former un *Blecke*, les uns à moins de frais que les autres, & qu'au reſte, la dépenſe qu'on s'occaſionneroit par là, ſeroit toujours avantageuſement compenſée par le double agrément de conſerver ſon linge, & de l'avoir d'une blancheur parfaite.

MANIERE *de blanchir le linge fin.* Lorſque l'on a du linge fin & propre que l'on veut blanchir, & cependant le menager, il faut 1°. le

paſſer dans une eau légere de ſavon pour le détremper, quand il y aura reſté aſſez de tems pour en être imbibé, & le mettre dans un cuvier ſans le tordre ni en exprimer cette eau, on y arrangera les différentes piéces les unes ſur les autres à plat & par couches égales. Obſervez cependant que le cuvier ne doit jamais être bien profond : il ſuffira du moins qu'on y mette un pied & demi d'épaiſſeur de linge, nous en dirons la raiſon. On ſe ſervira pour la leſſive de bonnes cendres, provenant de bois neuf, c'eſt-à-dire qui n'ait point flotté ſur l'eau. La cendre de chêne eſt très-bonne, mais celle qui eſt faite avec des arbres à fruit, eſt préférable à toute autre. Avant d'employer ces cendres, il faut les faire paſſer par un crible ou un tamis pour en ôter toutes les malpropretés qui pourroient s'y rencontrer, comme les petits charbons ou autres. De quelque nature que ſoient les cendres, elles ſont bien meilleures lorſqu'on les a fait recuire au four une ſeconde fois en les y mettant auſſitôt qu'on en ôte le

pain, & y faiſant brûler quelques fagots. Il eſt bon ſi on le peut, de les jetter encore toutes chaudes dans une grande chaudiere où on a fait bien chauffer de l'eau. La doſe eſt environ un quart de cendres pour la quantité que l'on a d'eau, c'eſt-à-dire que pour un ſeau de cendres, il faut mettre quatre ſeau d'eau. On fait bouillir le tout enſemble aſſez doucement pendant trois ou quatre heures. Quand la leſſive eſt faite, on la retir de deſſus le feu, & on la laiſſe repoſer, après quoi on la tire au clair, en la verſant par inclinaiſon dans un autre vaiſſeau. Dans cet état on verſe la leſſive ſur le linge qui eſt dans le cuvier, & l'on y en met la quantité qu'il faut, pour que le linge en ſoit bien imbibé, & que la leſſive le recouvre par deſſus de la hauteur d'environ deux pouces. On laiſſe couler cette leſſive à travers le linge & ſortir par le fond du cuvier au moyen d'une canule, laquelle voiture tout de ſuite dans la chaudiere qui eſt ſur le feu à la portée du cuvier; on fait chauffer cette leſſive inſenſible-

ment & par gradation ; puis on la reverſe de nouveau dans le cuvier ſur le linge, & on continue à faire chauffer toujours cette leſſive à meſure qu'elle coule du cuvier. Mais il faut bien ſe garder de la faire chauffer juſqu'au point de la faire bouillir, car la trop grande chaleur gate le linge & même le brûle.

Il faut donc obſerver avec beaucoup d'attention que la leſſive qui ſortira par la canule, ne ſoit pas ſi chaude que l'on ne puiſſe l'endurer avec la main ſans ſe brûler. On coulera de cette façon la leſſive huit à neuf heures de ſuite pour le moins & avec une chaleur toujours égale. Enſuite on laiſſera tremper le linge dans cette leſſive toute chaude pendant environ huit autres heures en bouchant la canule & couvrant bien le cuvier pour l'empêcher de ſe réfroidir.

Quand le linge aura bien trempé, on le tirera tout chaud du cuvier, à meſure qu'on le lavera dans une eau bien claire, & qui s'il eſt poſſible ne ſoit pas trop froide. Les eaux de riviere en été ſont les

meilleures. On se gardera bien de fraper ce linge trop fort, mais on se contentera de le frotter légérement entre les mains ou sur une planche unie que les laveuses auront devant elles, en le rincant de tems en tems dans l'eau claire, & le tordant un peu à chaque fois pour faire sortir l'eau sale jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que l'eau en soit très-claire. Alors on étendra ce linge à plat au Soleil sur un pré dont l'herbe soit propre & pendant le cours de la journée on versera de l'eau dessus à plusieurs reprises avec un arrosoir de jardinier, à mesure qu'on verra qu'il se seche & on le retournera deux ou trois fois sans dessus dessous. Le Soleil & cette eau acheveront de lui donner un lustre & un blanc très-parfait. Il faut pour cela que le linge demeure exposé trois jours de suite au Soleil, & au serein, si l'on veut; mais le Soleil seul peut suffire. On le plie à demi-sec, & on le repasse ensuite.

Cette opération comme on voit n'est pas difficile, bien des personnes la pratiquent à-peu-près de même,

mais elles manquent de donner à leur linge cette blancheur qui en fait le mérite, parce qu'elles négligent tous les petits ſoins que l'on vient de preſcrire.

MANIERE *de blanchir les blondes pour coëffures de femmes.* Faites ſucceſſivement deux eaux de ſavon au bleu, dans leſquelles vous ferez bouillir les blondes une heure à chaque fois, enſuite vous les ferez bouillir dans une ſeule eau ſans bleu & ſans les rincer. Puis mettez les à la gomme Arabique avec de l'eau de vie & de l'alun; enfin ſouffrez-les légérement, & les repaſſez à demi-mouillées.

LOUPS. *Piége pour prendre les loups.* La plupart des piéges indiqués dans les livres ſont rarement tendus avec ſuccès: car il arrive ſouvent que le loup eſt aſſez fin & aſſez heureux pour enlever l'amorce ſans être pris; deſorte que l'on regarde comme un grand coup de bonheur d'en prendre ou tuer un ſeul dans le cours d'une année. En voici un qui a

été imaginé depuis peu par un membre de l'Academie des Sciences d'Amiens ; & que l'on a regardé comme infaillible.

On fait deux enceintes de pieux l'une dans l'autre, & dont l'eſpace entre elles, n'a de largeur que pour que le loup puiſſe y marcher : les pieux doivent n'avoir entr'eux qu'un pouce de diſtance, & être élevés de terre de quatre pieds. On doit les affermir en les entrelaſſant avec de l'oſier. L'enceinte intérieure doit avoir huit à dix pieds de diametre (ou de largeur) dans le centre on place une eſpece de cage où l'on enferme une vieille brebis ou une oye ; & l'on choiſit ces animaux préférablement à d'autres, parce qu'ils ne ceſſent point de crier, lorſqu'ils ſe trouvent ſeuls, & puis, leurs cris ſont très-propres à attirer les loups. Chacune de ces enceintes à ſa porte, celle de l'enceinte intérieure eſt fermée de façon que le loup ne la puiſſe ouvrir & ne ſert que pour pouvoir entrer lorſqu'on veut enfermer la brebis ou l'oye dans la cage : cependant la haie doit être conſtruite de façon que le loup puiſſe

voir & ſentir la proie ſans avoir la liberté d'en approcher. La porte de la premiere enceinte doit être ouverte de toute la diſtance qui ſe trouve entre les deux enceintes. Or cette diſtance doit être aſſez grande pour que le loup puiſſe paſſer aiſément, & aſſez étroite pour ne lui permetre aucun mouvement un peu grand à droite ni à gauche, c'eſt ce qu'il faut obſerver exactement parce qu'en cela ſeul réſide toute l'utilité du piége.

Les choſes étant ainſi diſpoſées, on doit s'attendre que le loup entendant la brebis bêler, ou l'oye crier ne manquera pas d'accourir: il entrera par l'eſpace que laiſſera la porte qui eſt ouverte, il tournera dans l'enceinte & viendra rencontrer le derriere de la porte : alors comme il ne pourra ni reculer ni ſe retourner, il heurtera, cette porte qui n'étant arrêtée que foiblement ſe fermera d'elle même au moyen d'un cliquet dont on aura eu ſoin de la garnir. Ainſi le loup ſe trouvant enfermé tournera ſans ceſſe entre les deux enceintes ſans pouvoir jamais franchir ni l'une ni l'au-

tre, parce que tout animal qui veut ſauter ſe met en ligne droite vis-à-vis l'eſpace qu'il veut franchir ; mais ici ce loup ne le peut à cauſe de l'eſpace trop étroit, & parce qu'il a toujours le corps un peu plié à cauſe de la ligne circulaire que décrivent les deux enceintes. On ſera donc aſſuré en y retournant le matin, de trouver vivant le loup qui y ſera entré, & on ſera le maître ou de l'aſſomer dans l'enceinte, ou de lui paſſer dans le col un las coulant pour le tirer de là, & le donner à étrangler aux chiens. Cette dernière façon eſt la plus prudente, car ſi on répand le ſang du loup ſur la place, on peut conter que quelque appas qu'on mette dans le piége, de longtems aucun loup n'en approchera ; Ce piége à cette commodité qu'étant une fois dreſſé, il dure autant que les pieux dont il eſt formé.

AUTRE *Moyen de détruire les loups & autres bêtes féroces de tout un canton.* Ce moyen conſiſte dans une eſpéce de poiſon & dans la compoſition d'un appas qui attire ces animaux de très-loin.

Composition de l'appas. On met dans un pot de terre bien propre un oignon blanc en quartier, trois cueillerées de sain doux, trois pincées de poudre de fenugrec, autant d'Iris de Florence & de seconde écorce de morelle ou reglisse sauvage, gros comme un œuf de galbanum & une pincée de galanga en poudre. Il faut faire cuire le tout 7 à 8 minutes à un petit feu clair & sans fumée. On retire ensuite le pot dans lequel on jette gros comme une fêve de camphre écrasé : on remue la composition, & on la couvre crainte de l'évaporation du camphre : elle doit être ensuite passée dans un gros linge. Cet appas attire les renards comme les loups ; mais ils y donnent encore mieux quand on subsstitue au galbanum & au galanga, une vingtaine de gouttes d'huile d'hannetons ou d'anis au deffaut de cette huile : il se conserve dans un pot de terre couvert d'un parchemin mouillé.

USAGE *de cet appas.* On prend un corbeau, un oiseau de proye ou une

volaye

volaille morte de maladie ou un derriere de renard, on le présente à un feu clair, & on le graisse ensuite avec un peu de cet appat : au deffaut on peut prendre des vuidanges de volaille ou de lievre, également préparées, mais il faut alors les mettre dans un sac de crin à claire voye, également graissé avec cette composition. Pour mieux réussir, un Garde-chasse ou autre se munit de petits morceaux de pain de la grosseur d'un œuf de pigeon, garnis de la croute de dessous, & qu'on a fait frire dans la graisse en question, dont il enduit la semelle de ses souliers. Il attache avec un fil de crin l'appat à une longe gaule, & il le traine à terre & de côté, pour que l'odeur de ses traces n'inquiéte pas les animaux qu'on cherche à attirer : il va sur le bord du bois & autres lieux que les loups fréquentent le plus ; observant de répandre à longues distances sur la trainée, les petits morceaux de pain.

Usage & composition du poison. Il faut prendre quatre onces de noix

vomique rapée, la plus récente; autant de verre pilé, une once ou un peu moins ſi l'on veut, d'éponge coupée en morceaux que l'on fait un peu frire, & ſurtout de maniére que ces morceaux ne ſoient point brûlés, on y ajoute une poignée d'oignon de vachettes ou fauſſes tulippes; c'eſt une eſpéce de tulippe ſauvage qui croit dans les prez, & qui pouſſe en Septembre des fleurs tirant ſur le lilla. On peut joindre du ſel à cette compoſition, les loups en ſont plus altérés, boivent & périſſent encore plutôt. Si on a des noyaux de ceriſes noires, on les concaſſe & on les joint aux autres poiſons.

On prend un chien deſtiné à être détruit, & on lui fait avaler trois boulettes groſſes comme des noix de ces poiſons mêlés avec de la viande hachée: le chien meurt peu après, & le venin ſe mêle dans ſon ſang: enſuite avec une broche de fer on fait douze à quinze ouvertures dans le corps, la gorge & les cuiſſes de cet animal, dans leſquelles, à l'aide d'un entonnoir de tole, on inſinue le poiſon le plus profonde-

ment qu'il eſt poſſible. On prépare de même les renards écorchés & les petits chiens de lait, & on ferme les ouvertures avec de la fiante de vache. La doſe de poiſon cy deſſus preſcrite, eſt un gros pour un chien de la taille de ceux des bergers, moitié ſuffit pour un renard, le quart pour un petit chien de lait.

On place enſuite l'animal ainſi empoiſonné au milieu d'un trou fait en terre de la profondeur de deux pieds, & dans lequel on a eu ſoin de jetter une certaine quantité de fumier de cheval. Après avoir recouvert ce trou de terre bien battue, on y laiſſe l'animal trois jours en hyver & vingt-quatre heures en été, pendant leſquels le poiſon ſe fond & s'inſinue dans toutes ſes parties. Enſuite on le retire, & on le met ſur la trainée qui a été préparée de la manière indiquée cy deſſus, & autant qu'il eſt poſſible dans une piéce enſemencée de bled ou de ſeigle, préférant celles qui ſe trouvent à la proximité des riviéres ou ruiſſeaux, & en obſervant toujours de le placer à plus de ſoixante pas des hayes

ou buiſſons qui cauſent de la méfiance aux vieux loups. On ne doit jamais trainer les cadavres avec de la corde ni les appas que les loups éventent & craignent, mais avec un lien de bois ou un crochet qu'on paſſe dans le jarret de l'animal; il faut auſſi que celui qui tend ce piége évite de conſerver dans ſes mains ou dans ſes habits aucune odeur de tabac.

Si dans l'eſpace de deux lieues à la ronde, il ſe trouve des loups, ils ſeront attirés, & l'animal preparé ſera dévoré dans moins de neuf jours, ſans qu'il ſoit à craindre qu'aucun chien ni cheval n'en approche, mais les loups ne manqueront pas de crever.

MAINS. *Pâte pour les mains.* Prenez amandes douces pelées une livre, poudre d'Iris une once, pignon 4 onces, ſemence de baleine une once: pilez bien le tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ſoit en conſiſtence de pâte. Incorporez le tout avec deux onces d'huile des quatre ſemences froides, & les jaunes de deux œufs frais: faites le bouillir dans un poëlon

avec un demi-ſetier d'eau roſe, en remuant toujours avec une eſpatule, juſqu'à ce que la pâte n'adhère plus au poëlon : il en faut frotter les mains ſoir & matin, & elles deviendront très-blanches.

AUTRE *pâte plus ſimple.* Prenez amandes ameres pelées, une livre que vous pilerez, puis ajoutez y une once de céruſe, une demi once d'amidon, les jaunes de quatre œufs frais : faites bouillir le tout dans un poëlon avec ſix onces d'eſprit de vin, & faites comme pour la pommade précédente : il faut en prendre gros comme une noix, & s'en frotter les mains ſur leſquelles vous jetterez un peu d'eau ; puis il les faut eſſuyer avec un linge blanc.

MARONS D'INDE. *Moyen d'ôter aux marons d'Inde leur amertume, & les rendre propres à ſervir d'aliment aux animaux.* Il faut remplir un grand cuvier d'eau commune, y jetter les marons d'Inde & les laiſſer tremper pendant quelques jours : ils s'amolliſſent, & en ſe gonflant, ils com-

mencent à perdre un peu de leur mauvaiſe amertume. Au bout de quelques jours, on jette cette premiere eau, & l'on en remet de nouvelle. Après quatre ou cinq opérations ſemblables, les marons deviennent très-doux. Pour s'aſſurer de l'effet de l'eau, chaque fois qu'on la change, on tâte le goût du maron, & l'on continue juſqu'à ce qu'il ſoit à ſon point. On broye enſuite les marons, & on les réduit en une eſpéce de pâte dont on peut doner à manger à la volaille, & aux porcs pour les engraiſſer.

MOYEN *de ſe ſervir de la leſſive du maron d'Inde pour le ſavonage.* La préparation en eſt très-ſimple. On prend des marons d'Inde qu'on laiſſe ſécher, & après en avoir ôté la coque rouſſe, on les met en poudre. On détrempe enſuite cette poudre dans une quantité d'eau ſuffiſante qui devient auſſi propre à ſavoner qu'une eau ſaturée de véritable ſavon. Cette eſpéce de ſavon néttoye le linge auſſi bien que le ſavon ordinaire. Ce petit ſecret peut être utile au gens de la campagne, & il eſt dû à M. Morau.

AUTRE *moyen de préparer les marons d'Inde pour engraisser le bétail.* Il faut d'abord faire de l'eau de chaux, c'est-à-dire jetter vingt à vingt-quatre pintes d'eau sur la huitieme partie d'un boisseau de chaux vive mise au fond d'un petit cuvier à lessive, garni d'un drap de toile très serrée: quand la chaux a été bien éteinte, on tire l'eau impregnée de ses sels par le conduit ordinaire des cuviers, & on fait bouillir quelque tems dans cette eau les marons, après les avoir piqués en deux ou trois endroits. Lorsqu'ils ont été assez amollis, on les fait peler, & ensuite tremper pendant 24 heures dans l'eau fraiche: alors on les employe avec succès & profit pour engraisser le bétail. Cependant on ne conseille pas de présenter ces marons quoique ainsi préparés aux bêtes qui portent ou qui nourrissent.

MATELAS. *Moyen d'avoir des matelats qui ne s'affaissent point dans leur milieu par le poids du corps.* Pour procurer cet effet, au lieu de faire

les matelats comme on les fait ordinairement, on doit les faire doubles, c'eſt-à-dire donner une longueur double de l'ordinaire : enſuite on doit réunir les deux bouts, de maniere que les toiles y ſoient couſues enſemble, & que la laine y ſoit arrangée & piquée comme ailleurs ſans aucune différence. Ce matelas aura ainſi la forme d'un manchon, qui ſe roulera ſans ceſſe & ſans fin, & qui ſe trouvera toujours plié en double : on le mettra ſur le lit de cette façon, & il y fera le même effet que deux matelas l'un ſur l'autre. Il ne faut ni plus de toile ni plus de laine pour ce matelas double que pour les deux ſéparément.

Si l'on eſt dans l'uſage de n'avoir qu'un matelas, pour lui donner cette forme, on le feroit de moitié moins épais & l'on n'auroit que la toile de plus à ajouter. L'avantage qu'il y a dans cette invention, c'eſt que chaque fois qu'on fait le lit, on peut aiſément rouler ce matelas de maniere que la partie qui a ſervi ſous les reins ſe trouve aux pieds, ou à

la tête en dessus, ensuite par dessous, & successivement toutes les parties du matelas passent ainsi dans les endroits où la compression est la plus grande. On peut même de tems en tems retourner le matelas comme on fait un bas en mettant en dedans sa surface extérieure & en dehors celle qui est en dedans, & on le rafraichit ainsi facilement. Un matelas construit & changé de cette façon en dure bien davantage & on en est bien mieux couché.

MER. *Maniere de rendre l'eau de la mer douce.* Ce secret consiste d'abord dans une précipitation faite avec l'huile de tartre, & ensuite à distiller l'eau de mer. Le fourneau qu'il faut avoir pour cela, n'occupe pas beaucoup de place, & il est construit de maniere qu'avec peu de bois ou de charbon de terre, on peut distiller en un jour vingt-quatre pots d'eau. On fait passer le tuyau par un trou hors du vaisseau & rentrer par un autre. Par ce moyen on épargne la place que tiendroit le refrigerant, ainsi que l'embarras de

changer l'eau. On ajoute à ces opérations celles de filtrer l'eau, afin d'en corriger par là la malignité. Cette filtration se fait à l'aide d'une terre particuliere qui se mêle avec de l'eau distillée, & qui à la fin tombe au fond du vase. M. Hauton Anglois, l'inventeur de ce secret, soutient que cette eau distillée est fort saine, & dit qu'il en a fait boire à des hommes & à des animaux sans qu'elle leur ait fait aucun mal; & que cette terre particuliere délayée avec l'eau distillée émousse les pointes des esprits volatils du sel & leur sert comme de graines.

AUTRE *méthode de rendre potable l'eau de la mer, trouvée par un Chimiste Anglois, en* 1754. Il faut mettre vingt gallons d'eau de mer dans un alembic avec six onces de *lapis infernalis*, & pareille quantité d'os calcinés réduits en poudre. Au bout de deux heures & demie, on aura quinze gallons d'eau parfaitement douce & saine. On n'a besoin pour cette opération que d'un demi boisseau de charbon. Cette

proportion d'ingrédiens suffit dans les mers Septentrionales, mais dans quelques parties de la Méditerranée & des mers des Indes où l'eau est plus bitumineuse, & plus salée, il est nécessaire d'ajouter trois onces d'os calcinés, & autant de pierre infernale.

Au reste, il faut observer qu'il est dangereux de conserver de la boisson dans les vases où a séjourné la pierre infernale, & qu'ils ne peuvent plus servir à d'autre usage. On a calculé les frais de la pinte d'eau de mer rendue potable, elle reviendra environ à huit sols de France.

MOUCHES. *Moyen pour être délivré des mouches incommodes & importunes qui gatent les tableaux & les meubles.* Il faut prendre de l'huile de laurier, & en frotter en plusieurs endroits les murs ou la boiserie d'une chambre, les mouches n'en peuvent souffrir l'odeur, ainsi elles déserteront. On renouvelle de tems en tems cette opération & l'on peut laisser ses fenêtres ouvertes. On peut

employer ce remede dans les offices ; dans les cuiſines, dans les ſalles à manger & dans tous les lieux où elles ſont les plus incommodes. L'odeur de l'huile de laurier quoiqu'un peu forte ; eſt très-ſupportable, & c'eſt un petit mal à ſouffrir pour ſe garantir d'un plus grand.

MOYEN *efficace de garantir les chevaux contre les mouches & tout autres eſpece d'inſectes.* Ce moyen conſiſte à les frotter tous les matins avec des feuilles de noyer.

MONTRES, MÉRIDIENNE & CADRAN. *Méthode de tracer facilement une Méridienne.* Les perſonnes qui font un voyage de quelques cours, étant arrivées à un certain lieu, s'apperçoivent que leur montres ſont dérangées. Or pour les remettre il ſuffira de tracer une méridienne.

Pour cet effet le premier jour ; décrivez avec un compas ſur un plan horiſontal quelconque, pluſieurs cercles concentriques : lorſque vous aurez retiré la pointe du compas du centre, enfoncez dans le petit trou

que le compas aura fait un ſtile, ayant ſoin qu'il ſoit le plus perpendiculaire (ou droit) qu'il ſe pourra (une groſſe aiguille à coudre ſuffit pour ce ſtile.) Vers les neuf heures du matin, remarquez ſur quel cercle porte l'extrémité de l'ombre de l'aiguille, & faites à cet endroit une marque. Un peu avant trois heures après midi, retournez à vos cercles, & attendez que l'extrémité de l'ombre de l'aiguille porte ſur le même cercle : faites encore une marque à cet endroit. A la ſuite de chacun de ces deux points, décrivez à volonté des portions de cercle : après quoi tirez une ligne droite, par les deux points, ou ces portions de cercles ſe couperont; voilà votre méridienne ſur laquelle le lendemain à midi vous pourrez regler votre montre.

Si l'on fait cette opération dans les ſolſtices, c'eſt-à-dire environ le jour le plus long ou le plus court de l'année, la méridienne ſera plus juſte que dans les autres tems; parce qu'on évitera alors la déclinaiſon du ſoleil.

un compas & une regle ſuffiſent pour cette opération.

Lorſqu'on fait route vers l'Occident, une montre doit paroître avancer, ſi c'eſt vers l'Orient, elle doit paroître retarder. Pour ſçavoir donc ſi elle va bien, il faut ſçavoir la longitude de la Ville où l'on ſe trouve, & la comparer à celle de l'endroit d'où on eſt parti, afin de voir ſi la différence entre l'heure de la montre & celle du lieu où l'on eſt, répond à la différence des longitudes. Si, par exemple, étant parti de Paris, on eſt arrivé à Vienne en Autriche, on doit trouver ſa montre en retard de Paris d'une heure, parce que cette Ville étant plus Orientale que Paris de quinze degrés, il eſt une heure à Vienne lorſqu'il n'eſt que midi à Paris, cette derniere remarque eſt tirée des Etrennes Chronométriques par M. le Roi l'aîné, 1758

MOYEN *de ſe faire à ſoi-même un cadran naturel pour ſcavoir quelle heure qu'il eſt, ſans avoir ni montre ni cadran*

ordinaire ou artificiel. Il n'eſt autre choſe que la main gauche tendue bien horiſontalement au ſoleil. Pour cet effet, taillez de la longeur du doigt index, ou qui vient après le pouce, à prendre depuis ſa racine juſqu'à ſon extrémité, un brin de paille, ou bien un petit morceau de bois : étendez enſuite la main gauche à plat, & le plus horiſontalement qu'il eſt poſſible, ayant le pouce couché le long du doit index. Tenez la paille ou le morceau de bois perpendiculairement entre le pouce & l'index : préſentez ainſi la main au ſoleil les doigts étant bien également étendus : tournez & arrangez la main de façon que l'ombre du muſcle ou chair qui eſt au deſſous du pouce parvienne juſqu'à la ligne du milieu de la main. Cela fait, ſachez que l'extrêmité de l'ombre de l'aiguille ou paille portant au bout de l'index, marque cinq heures du matin & ſept heures du ſoir.

La fin de l'ombre de l'aiguille portant au bout du doigt du milieu de la main, donne 6 heures du matin, & 6 heures du ſoir.

A l'extrêmité du doigt ſuivant appellé annulaire, cette même ombre donne ſept heures du matin, & 5 heures du ſoir.

A l'extremité du petit doigt elle donne 8 heures du matin, & 4 heures du ſoir.

Lorſque cette ombre arrive à la premiere jointure du petit doigt, elle donne 9 heures du matin, & 3 heures après midi.

Lorſqu'elle arrive à la ſeconde jointure du petit doigt, elle donne 10 heures du matin, & 2 heures après midi.

Lorſqu'elle parvient à la racine du petit doigt, elle donne 11 heures du matin, & 1 heure après midi.

Enfin lorſqu'elle deſcend ſur la ligne de la main la plus voiſine du petit doigt, elle marque midi.

On pourroit peut-être ſe tromper de 11 heures à 1 heure ; mais en recommençant l'opération un quart d'heure après, on reconnoitra facilement la vérité, puiſqu'il ſera aiſé de voir ſi l'ombre deſcend, ou ſi elle remonte : ſi elle deſcend, elle marquoit 11 heures ; ſi elle remonte elle marquoit 1 heure.

Quoique ce cadran ne ſoit point de la derniére préciſion, il eſt conſtant qu'il enſeigne l'heure à peu de choſe près : il demande ſeulement un peu d'adreſſe, & beaucoup d'attention.

Voici un autre cadran naturel qui paroîtra peut être plus facile. Tâchez de le bien comprendre. Levez les mains en l'air à la hauteur de votre viſage : étendez les, & faites enſorte qu'elles ſoient autant également élevées qu'il eſt poſſible. Collez vos pouces l'un contre l'autre par leur bout, & écartez le plus que vous pourrez vos mains : tournez enſuite vos mains ainſi perpendiculairement étendues du côté du ſoleil, de façon que l'ombre du doigt du milieu de la main gauche, porte ſur les doigts de la main droite.

Si l'extrémité de cette ombre ſe termine au bout du doigt du milieu de la main droite, il eſt ſix heures du matin ou du ſoir.

Si elle ſe termine au bout de l'index, il eſt 7 heures du matin, ou 5 heures du ſoir.

Si elle ſe termine à la premiere jointure de l'index, il eſt 8 heures du matin, ou 4 du ſoir.

Si elle ſe termine à la ſeconde jointure de l'index, il eſt 9 heures du matin, ou 3 heures du ſoir.

Si elle ſe termine à la troiſiéme jointure de l'index, il eſt 10 heures du matin, ou 2 heures après midi.

Si elle ſe termine à la racine de l'index, il eſt 11 heures du matin, ou une heure après midi.

Si elle ſe termine au milieu du grand muſcle ou chair qui ſepare le pouce de l'index, il eſt midi.

Ce cadran n'eſt ſur que les jours des équinoxes, ainſi que quelques jours avant & après le 21 Mars, & le 23 Septembre, parce qu'alors le ſoleil ſe leve & ſe couche à ſix heures ou environ : hors ces deux tems on ſe tromperoit.

NAGEOIRES, *ou moyen de nager ſans courir riſque de ſe noyer.* Prenez un morceau de liege de la meilleure & de la plus légere eſpéce: coupez-le en forme d'ovale, & de la grandeur d'un empan : élevez en le bord

d'un côté conſidérablement, en y appliquant une autre piéce, au cas que le liége ne ſoit pas aſſez épais : creuſez tant ſoit peu l'autre côté, de façon qu'il puiſſe s'adapter aiſement au côté gauche de la poitrine : faites en de même d'un autre morceau tout pareil pour le côté droit. Suivez la même méthode pour deux autres morceaux ſemblables, afin de couvrir l'une & l'autre épaule : couvrez toutes ces piéces, de cuir ou de parchemin, ou de toute autre choſe propre à empêcher l'eau d'y entrer : couſez-en bien les bords & tout au tour de la cavité : joignez les deux piéces des épaules par une courroye aſſez longue, & à chacun de leurs côtés, & réuniſſez-les, aux piéces de la poitrine par de ſemblables courroyes qui prennent par deſſus les épaules & ſous les aiſſelles : uniſſez enſuite ces dernieres piéces par deux courroies fermées par une boucle. Il faut que ces courroies ſoient d'un cuir ſouple & docile, de la largeur de trois doigts & que le plus gros bout de la piéce ovale ſoit par deſſus. Toutes ces piéces doivent

être proportionnées à la taille & à la grosseur de ceux à qui elles sont destinées. Armé de cette nouvelle machine, vous pourrez sans risque courir les riviéres pour votre plaisir, & même échapper au naufrage sur la mer, pourvu que vous ne soyez pas trop éloignés des côtes. Depuis que l'invention de ce préservatif a été connu du Public, plusieurs personnes en Angleterre s'en sont munies, & en ont voulu faire l'essai sous le pont de la Tamise, où il y a une chûte d'eau considérable. Dabord deux hommes munis de leurs jaquettes de liége, passerent sous les arches sans se servir ni de leurs bras, ni de leurs jambes, l'un d'eux ayant un sabre nud à la main. On vit ensuite paroître deux hommes & une femme, un bonnet sur la tête, garni de rubans couleur de rose avec leurs corset de liége : ils furent suivis par deux hommes:ils danserent tous, un tems considérable dans le courant, à la vue d'un millier de spectateurs, qui les entouroient dans des bateaux. Un de ces hommes présenta des pommes aux Dames, man-

gea un morceau de pain & de fromage, & tira un coup de piſtolet. Ce ſpectacle n'avoit rien d'indécent : ils avoient tous des chemiſes de flanelle & des calleçons de toile.

AUTRE *moyen de traverſer une riviere à la nage ſans ſavoir nager.* Prenez 8 veſſies de cochon ou de bœuf que vous enflerez aux trois quarts : batiſſez les, & les aſſujettiſſez entre deux toiles fortes qui les embraſſent : ces veſſies ſont miſes quatre à à quatre de chaque côté : l'une de ces toiles aura un pied de longueur & aſſez de largeur pour atteindre d'une épaule à l'autre. On y fera par le haut deux épaulettes qui paſſeront par deſſous les bras, & après avoir enboité toute l'épaule, s'attacheront par derriére avec des courroyes ou des boutons, enſorte que cette toile couvrira l'eſtomac, & depuis le col juſqu'au nombril. C'eſt ſur cette premiére toile qu'on placera les veſſies, 4 à droite & 4 à gauche, laiſſant entre les deux rangées, vers le milieu un petit intervalle de 4 pouces environ de largeur, pour que

l'estomac puisse s'y loger. Après avoir enflé ces vessies à peu près aux trois quarts, comme on l'a dit, on mettra par dessus un autre quarré de toile neuve semblable au premier qui recouvrira ces vessies, & que l'on coudra parfaitement à la premiere toile sur tous les bords, & même entre les intervalles des vessies & au milieu de l'estomac. Si on n'enfle pas entiérement les vessies, c'est afin qu'elles puissent mieux s'arrranger entre les deux toiles: cela formera comme deux poches, une sous chaque mammelle. Comme ces vessies ont chacune un cou assez long par où on les enfle, il est aisé de faire passer ce cou à travers la toile qui les recouvre, & de l'arrêter en faisant quelques points avec une aiguille, sans pourtant percer endedans du cou, ce qui est facile, parceque la vessie est toujours un peu charnue en cet endroit, & qu'une aiguille fine peut aisement entrer dans la chair, sans percer tout-à-fait la vessie. Dès que le cou des vessies sortira des poches, on aura la facilité de les enfler, & désenfler quand & au-

tant qu'on le voudra afin que la poche de la toile ſoit bien pleine & bien tendue. Le volume de ces 8 veſſies ſera à peu-près équivalent à un demi pied cubique d'air, & vaudra dans l'eau un poids qui repond à 35 livres de peſanteur. Ainſi tout homme qui aura deux poches ſemblables bien ajuſtées ſur ſon eſtomac, & qui ne pourront jamais ſe déranger, étant attachées comme on vient de le preſcrire, ne courra au riſque de ſe noyer, quelque large & profonde que ſoit une riviére qu'il voudra traverſer à la nage. Avec cet attirail on eſt parfaitement ſoutenu: & on peut même ſi on le veut, porter ſur ſa tête ſans danger, un paquet de plus de 20 livres péſant. Si on veut mettre ces eſpéces de nageoires par deſſus les vétemens, on le peut faire ſans qu'ils nuiſent en rien, pouvu qu'on ait toujours les bras libres pour diriger les mouvemens du corps vers le côté où l'on veut aller. Ce moyen eſt pareillement excellent pour apprendre à nager.

ŒUFS. *Moyen de tenir frais les*

œufs pendant quelques jours. Dabord, ils faut qu'ils ſoyent nouvellement pondus, enſuite mettez-les dans de l'eau fraiche, & de maniere que l'eau paſſe par deſſus les œufs, & changez les d'eau tous les jours, ou bien mettez les dans des pots, & verſez deſſus de la graiſſe de mouton fondue, mais point trop chaude. De cette maniere on peut les conſerver frais pendant plus d'un mois. On peut encore, pour conſerver des œufs frais ſans altération un mois & plus, les faire cuire à l'ordinaire: au bout de ce tems, on les remet en eau bouillante, comme s'ils n'étoient pas cuits: ils ſe tournent en lait de même que le premier jour. Au reſte les œufs les plus propres à garder ſont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre.

OISEAUX. *Moyen de conſerver le corps & le plumage des oiſeaux.* Lorſqu'on a un oiſeau nouvellement tué & d'un beau plumage, & qu'on veut le conſerver par maniére de curioſité, il faut s'y prendre de la maniére ſuivante.

Ouvrez

Ouvrez lui le ventre avec des ciſeaux, depuis la partie inférieure de la poitrine juſqu'à l'anus : tirez en les inteſtins, le foie, le geſier, & rempliſſez le vuide qui reſte avec la compoſition ſuivante. Du ſel commun une livre, d'alun en poudre 4 onces, de poivre en poudre 2 onces : melez le tout enſemble, rapprochez enſuite les levres de la playe, faites y une ſuture pour retenir la compoſition. Rempliſſez le goſier de l'oiſeau depuis le bec juſqu'au geſier, de la même compoſition, par le moyen d'une plume. Percez la tête près de la racine de la langue avec la pointe des ciſeaux, & après en avoir tiré le cerveau, rempliſſez-en le vuide avec le même mélange : ne touchez ni aux cuiſſes ni aux ailes, & laiſſez les dans leur état naturel. Après avoir ainſi rempli l'oiſeau, pendez-le par les jambes pendant deux jours pour que les ſels penétrent avec plus de facilité les muſcles & les ligamens qui lient les vertebres du cou. Placez le enſuite dans l'attitude que vous voulez qu'il ſoit, & aſſurez le par le moyen de deux fils d'archal

dont l'un paſſe par l'anus, & l'autre par la tête. A l'égard des pieds on les aſſure avec des pointes, & après l'avoir laiſſé un mois dans cette ſituation, pour lui donner le tems de ſécher, vous le placez ſur un petit ſupport de bois ſur lequel vous l'aſſurez par les pieds avec de bonnes pointes. Pour perfectionner la figure, il faut lui mettre des yeux d'émail, que l'on fait tenir avec de l'eau gommée.

Oiseaux. *Secret pour prendre les oiſeaux à la main.* Mêlez de l'ellebore blanc parmi la nourriture dont vous voulez vous ſervir pour appater vos oiſeaux: à peine ils en auront pris qu'ils tomberont tous étourdis. Ou bien prenez du grain: mettez le tremper dans de la lie de vin, ou dans une décoction d'ellebore blanc avec du fiel de bœuf. On prend à cet appas des perdrix, & même des oyes ſauvages & des canards.

Oliviers. *Preſervatif contre les chirons qui détruiſent les oliviers des*

Provinces Méridionales de France & du Comtat d'Avignon. Les chirons ſont de petits vers qu'on ne connoiſſoit pas autrefois, & qui par leur grande multiplication ont fait périr depuis peu beaucoup d'oliviers, & on a remarqué que le grand froid ne fait point périr ces inſectes. La dépenſe du remede eſt modique, & l'effet très-ſûr, mais il faut un peu de patience pour l'appliquer efficacement.

Faites bouillir cinq pots ou grandes pintes d'eau de fontaine peſant environ deux livres le pot. Quand elle bout bien, verſez-la dans un chaudron de cuivre, où vous aurez mis à-peu-près dix livres peſant de ſuye de cheminée; la plus fine eſt la meilleure. Ajoutez-y la même quantité d'eau fraiche. Faites fermenter le tout enſemble au ſoleil, à l'air pendant vingt-quatre heures. Tirez enſuite la liqueur au clair, & jettez-y un pot de vinaigre. Le remede eſt fait. Enſuite faites élaguer vos oliviers comme s'il n'avoient point de mal. Etant éclaircis, vous découvrirez

aisément toutes les niches des chirons, vous ouvrirez ces trous avec un couteau fourchu, vous abreuverez bien chaque trou de votre liqueur avec un pinceau, & tous les vers périront dans la minute.

Ce remede a été communiqué par un Chanoine de la Cathédrale de Carpentras.

OREILLE. *Dureté d'oreille, remede.* Prenez un oignon, fendez-le, tirez-en le germe: puis rejoignez l'oignon avec un fil, remplissez le vuide de camomille: faites cuire l'oignon dans les cendres chaudes. Lorsqu'il est cuit, exprimez-en le suc, & faites-le instiller dans les oreilles.

ORIENTER. (*s.*) *Moyen de s'orienter dans les lieux ou campagnes où l'on se trouve pour la premiere fois. Nous entendons par s'orienter, trouver les quatre points cardinaux, sçavoir le Nord ou Septentrion, le Sud ou Midi, l'Est, ou l'Orient, l'Ouest ou le Couchant.*

1°. Si on a une boussole, on s'orientera bien facilement: car il n'y a qu'à faire bien attention à la déclinaison de l'aiguille aimantée, & observer vers quels points cardinaux

elle tourne: on les voit marqués ſur la bouſſole.

2°. Si l'on n'en a point, on peut s'orienter aiſément les jours des Equinoxes, qui ſont le 21 Mars & le 23 Septembre & quelques jours avant & après. Pour cet effet on doit obſerver, le matin & le ſoir, l'endroit de l'horiſon où le ſoleil ſe couche, & l'endroit où il ſe leve, parce qu'il ſe leve au point de l'Orient, & qu'il ſe couche préciſément au point du couchant: on aura donc ſûrement l'Orient & l'Occident, en imaginant une ligne qui paſſe de l'Orient en Occident: en tirant enſuite dans l'imagination une autre ligne qui coupe la premiere, par le milieu à angles droits, c'eſt-à-dire qui forme une croix parfaite, les extrémités de cette derniere ligne donneront le Septentrion & le Midi. Le ſoleil Septentrional eſt celui qu'on a à gauche, en tournant le viſage du côté de l'Orient, & le Méridional eſt à la droite. Mais comme les Equinoxes n'arrivent que deux fois l'année, ayons re-

cours à quelqu'autre moyen plus général.

1°. La nuit on peut s'orienter quand le tems eſt ſerein par l'étoile polaire : c'eſt celle qui eſt à la queue de la petite ourſe. Comme cette étoile eſt toujours au Nord, en la regardant on voit le Septentrion, on tourne le dos au Midi, l'Orient eſt à droite & le Couchant à gauche. S'il étoit impoſſible d'obſerver l'étoile polaire, il ſuffiroit d'en voir une de la grande ou de la petite ourſe.

2°. On peut encore s'orienter en tout tems, & le jour & la nuit par la qualité des vents. Le vent froid vient du Nord, où le ſoleil n'eſt jamais : le vent chaud vient du Midi qui eſt toujours échauffé par le ſoleil, le vent frais & ſec vient de l'Orient où ſe trouve le grand continent de l'Aſie : enfin le vent humide & pluvieux vient de l'Occident, parce qu'il paſſe ſur une étendue conſidérable de mer. Ce moyen ſuffit pour guider toutes les perſonnes au défaut de la bouſſole.

PAUVRES. *Moyen pour les riches & les Seigneurs des terres, de pourvoir à la ſubſiſtance des pauvres dans un tems de famine par la diſette du bled.* Ce moyen conſiſte dans une méthode qui a été exécutée par les ordres de Son Alteſſe Séréniſſime, Monſeigneur le Duc d'Orléans en 1752, en faveur des pauvres de ſon appanage, & ſelon laquelle on peut faire à très-bas prix de la ſoupe au ris pour 50 perſonnes, les enfans de 8 ans & au deſſous compris deux pour une. Après qu'on a fait venir du ris des Villes où l'on peut l'avoir à meilleur marché comme de Nantes, Marſeille, on doit s'y prendre de la maniere ſuivante.

Il faut un chaudron de cuivre de la conſiſtance de 39 à 40 pintes meſure de Paris : s'il eſt plus grand il y aura moins à craindre que l'action du bouillonnement qui donneroit lieu à répandre ne fit contracter l'odeur de la fumée. L'on mettra dans ce chaudron neuf pintes d'eau, & quand elle ſera chaude on y jettera ſix livres de ris qu'on aura eu ſoin de bien laver avec de l'eau

chaude. Le ris étant ſur le feu, il faudra avoir attention de le faire cuire lentement, & de le remuer ſans ceſſe pour empêcher qu'il ne s'attache au fonds.

A meſure que le ris crêvera & qu'il s'épaiſſira, on y verſera ſucceſſivement & par intervalle de tems, dix-neuf pintes d'eau chaude, en obſervant de ne verſer à chaque fois que deux pintes d'eau pour ne point noyer le ris.

Pour faire crever & revenir le ris ſur le feu, il faut environ une heure, & c'eſt pendant ce tems qu'on doit l'humecter & lui faire boire ſucceſſivement les dix-neuf pintes d'eau chaude. Celà étant fait il faut laiſſer le ris ſur le feu pendant deux autres heures pour le faire cuire lentement, & à petit feu, en obſervant toujours de le remuer ſans ceſſe.

Le ris étant bien cuit & revenu, on y mettra ſix pintes de lait & trois quarterons de ſel, en obſervant de remuer le tout pendant une demi-heure ſans diſcontinuation.

On ôtera enſuite le chaudron de

deſſus le feu pour y metre auſſitôt, mais peu après, ſix livres de pain blanc un peu raſſis coupé dès la veille en ſoupe très-mince, en obſervant de le mêler avec le ris, de maniere qu'il aille juſqu'au fond pour s'imbiber & faire corps enſemble.

La diſtribution doit ſe faire ſur le champ pour trouver les 50 portions qui ſeront : ſçavoir chaque portion de deux cueillerées chacune d'un quart de pinte par grandes perſonnes & enfans au-deſſus de huit ans, & une cuillerée de ſemblable meſure d'un quart de pinte aux enfans de huit ans & au-deſſous, le tout à la prudence des diſtributeurs.

En diſtribuant ce ris, on aura ſoin de le remuer avec la cueillere & de prendre au fond du chaudron pour que la diſtribution ſe faſſe également tant en ris qu'en pain. On avertit ceux qui ne mangeront pas ſur le champ leur portion, de la faire réchauffer à petit feu, en y mettant un peu d'eau ou de lait pour la faire revenir & la rendre plus profitable.

L'on pourra augmenter ou dimi-

nuer ce que deſſus à proportion & ſuivant le nombre des perſonnes.

Ceux qui auront une diſtribution plus forte à faire, trouveront de l'avantage à ne ſe ſervir que d'une ſeule chaudiere plutôt que de partager la doſe en deux chaudrons, on pourra pourtant faute d'en trouver d'aſſez grandes, en mettre deux & un plus grand nombre au même feu, en obſervant les proportions pour la quantité d'eau, lait, ris & ſel. Au reſte, l'expérience a fait connoître que le pain bis fait évanouir la qualité du ris & même l'aigrit.

Il faut obſerver encore que le lait qui ſeroit trop vieux tournant ſur le champ cauſeroit les mêmes mauvais effets. On ſe ſert en quelques endroits de beurre au lieu de lait; une demi-livre de beurre tient lieu de ſix pintes de lait: on peut alors faire uſage du pain bis blanc au lieu de pain blanc. Les vingt-huit pintes d'eau meſure de Paris reviennent à vingt-quatre pintes meſure d'Orléans.

MÉTHODE. *Pour faire de la bouillie au ris pour les enfans à la mamelle.* On doit avoit un demi-ſeptier de lait, un demi-ſeptier d'eau, un gros & demi de ſel, une once & demi de farine de ris. Il faut faire délayer la farine avec le lait, l'eau & le ſel, faire bouillir le tout juſqu'à ce qu'il commence à y avoir une croute légére au fond du poëlon, l'ôter enſuite de deſſus la flamme, & la mettre un quart d'heure ou environ ſur la cendre rouge. On remettra enſuite cette bouillie ſur la flamme juſqu'à cuiſſon parfaite, laquelle ſe connoit à l'odeur, & lorſque la croute qui eſt au fond du poëlon eſt fort épaiſſe, ſans cependant qu'elle ſente le brulé.

Au moyen du détail que l'on vient de faire, il eſt aiſé de calculer ce qu'il en coutoit pour la nourriture de 50 perſonnes, ſçavoir

6 liv. de ris à 4 ſ.	1 l.	4 ſ.
6 liv. de pain à 3 ſ.		18
6 pintes de lait.		12
3 quarterons de ſel.		8
Bois.		4
Total.	3 l.	6 ſ.

C'eſt ſur le pied de 15 à 16 deniers par tête, en comptant deux enfans au-deſſous de huit ans pour une ſeule tête. Dans les Paroiſſes de la Beauce où le bois eſt cher, on donnoit deux ſols de plus au lieu de 4.

Dans les Paroiſſes où l'établiſſement des ſoupes au ris n'avoit pu avoir lieu, on donna de la farine de ris que l'on faiſoit moudre à cet effet plutôt que de donner du ris en pain ; l'expérience ayant fait connoître que bien des gens ignoroient la maniere d'en faire uſage. Enfin cette méthode imaginée par l'humanité envers les pauvres eut un ſi grand ſuccès qu'une ſomme de trente mille livres fut capable de fournir pendant quatre mois & plus aux beſoins les plus preſſans de plus de dix-ſept mille pauvres, à qui cette admirable charité digne de mémoire ſauva la vie.

Poires. *Méthode pour faire ſecher les poires, & les conſerver long-tems.* Pour cet effet on doit prendre particulierement les poires d'hyver, & parmi celles-là la poire de Coimar

& celles de Bezi. Ce ſont les meilleures à faire ſecher : on cueille ces poires avant qu'elles ſoient tout à fait mures, comme on le fait pour tous les fruits d'hyver que l'on veut conſerver. Cette récolte dans les Provinces Méridionales de l'Europe ſe fait à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre, & dans les Provinces Septentrionales, un mois plus tard. Il eſt eſſentiel de les cueillir avec leurs queues & de choiſir un beau jour pour cela.

La meilleure façon de faire ſecher les poires eſt de les peler, mais auparavant les faire à-demi cuire dans un chaudron d'eau bouillante juſqu'à ce qu'elles viennent à mollir un peu. Après on doit les mettre ſur des claies pour les faire égouter. Enſuite on les pele en entier, ayant ſoin de leur laiſſer la queue : à meſure qu'on les pelera, il les faut mettre ſur des plats la queue toujours en haut: elles y jetteront un ſyrop qu'on ramaſſera & qu'on mettra dans un vaiſſeau particulier.

On mettra enſuite ces poires pelées ſur des claies bien propres dans un

four dont la chaleur ſera douce, comme lorſqu'on vient de retirer le pain. On les y laiſſera tant que le four aura de chaleur, c'eſt-à-dire l'eſpace d'environ dix à douze heures. Pendant ce tems, on préparera le ſyrop que l'on aura ramaſſé, en y mettant une demi-livre de ſucre ſur une livre de ſyrop, & chopine d'eau de vie avec de la canelle, & des cloux de girofle. On fera infuſer le tout enſemble pendant dix à douze heures ſur des cendres chaudes.

Après avoir retiré les poires du four, vous les tremperez dans ce ſyrop, pour leur donner une eſpece de vernis, & vous les remettrez enſuite au four pour la ſeconde fois avec le même degré de chaleur douce : car ſi elle étoit trop forte, le fruit en ſeroit brulé. Il faut avoir ſoin que les poires ſoient toujours bien rangées ſur les claies la queue en haut, & ſans ſe toucher entre elles : à meſure qu'elles ſecheront, elles occuperont moins de place, & l'on en pourra mettre une plus grande quantité ſur la même claie.

Lorſqu'on les aura retirées du

four pour la seconde fois, on les trempera de nouveau dans le syrop pour leur donner une seconde couche de vernis, après quoi on les remet encore une troisieme fois au four, en le chauffant moins cette derniere fois que les autres : on les y laisse jusqu'à ce qu'on juge qu'elles sont suffisamment seches. On reconnoit qu'elles sont au degré convenable, lorsqu'elles ont acquis une couleur de caffé clair, que la chair en est ferme, transparente & bien luisante. On met alors ces poires dans des boëtes de sapin, on les y enveloppe dans du papier blanc, elles si conserveront très-long-tems : ce sera un fruit sec, admirable & d'un goût parfait, si on ne le mange que quelques mois après qu'il aura été ainsi seché : elles vaudront les meilleures confitures. Cette méthode n'est point dispendieuse comme on voit, & ne demande que quelques soins, & elle est d'un grand secours pour ceux qui vivent à la campagne, où l'on a d'ailleurs la commodité des fours.

On peut se servir de la même méthode pour les pêches, en observant

de choiſir de l'abricotée ou admirable jaune, & de l'alberge jaune, mais rarement des autres eſpeces.

POISSON, EMPOISSONNEMENT. *Moyen pour remplir facilement un canal ou un étang de différentes ſortes de poiſſons*. Vers la fin du mois d'Avril ou au commencement de Mai, il faut prendre la racine d'un de ces ſaules qui viennent ſur le bord de l'eau, & la choiſir bien garnie de fibres ou de petites branches : on en ôte exactement toute la terre, & on l'attache à un poteau ou à une perche qu'on a dreſſée dans un étang peuplé de l'eſpéce de poiſſon que l'on veut avoir. Bientôt le poiſſon s'aſſemblera autour de la racine de ſaule : il y dépoſera ſon fray & ſes œufs qui s'embarraſſeront dans les fibres ou les filamens de la racine. Quelques jours après on retire la perche & la racine de l'étang, & on les transporte dans la piéce d'eau que l'on veut empoiſſonner. On y ajuſte la racine de ſaule, de maniere qu'elle ſorte d'environ trois pouces audeſſus de la ſurface de l'eau. Quinze ou 18

jours après, on apperçoit quantité de petits poiſſons nager autour de la racine. Si on veut peupler plus d'une piéce d'eau, il faut avoir attention de ne pas laiſſer trop longtems dans la premiere la racine de ſaule, parce que la chaleur du ſoleil feroit éclorre tout le fray, & qu'auſſitôt qu'il eſt animé, il ſe détache de la racine.

MOYEN *de faire venir beaucoup de poiſſon à l'endroit où l'on veut pêcher.* Prenez un quarteron de fromage vieux de Hollande ou de Gruyere, n'importe lequel des deux, broyez le dans un mortier, avec de la lie d'huile d'olive, & mêlez y du vin peu-à-peu, juſqu'à ce que votre compoſition ait acquis la conſiſtance d'une pâte un peu epaiſſe, vous y joindrez pour un ſol d'eau de roſe. Faites avec cette pâte de petites boulettes de la groſſeur d'un pois tout au plus, que vous jetterez dans l'eau à l'endroit préciſément où vous vous propoſez de jetter l'épervier ou tout autre filet. Mais ſi c'eſt le ſoir que vous voulez pêcher, jettez votre amorce le

matin ; & le ſoir, ſi c'eſt le lendemain matin que vous voulez prendre ce plaiſir. Le poiſſon qui eſt fort avide de cette amorce, accourt en foule pour la manger, & reſte long-tems dans le même endroit, dans l'eſpoir d'en trouver encore : alors jettez l'épervier, & ſoyez ſur que vous verrez un très-beau coup de filet.

POMMES. *Moyen de préſerver les pommes de la pourriture, & de les conſerver pendant un an entier.* Il faut d'abord choiſir toutes celles qui ſont parfaitement ſaines, & les porter dans une chambre où on les poſera ſur des claies en les ſéparant exactement les unes des autres. La porte & les fenêtres de cette chambre, ſeront parfaitement cloſes. On y allumera du feu avec du bois de ſarment, & l'on aura ſoin qu'il faſſe beaucoup de fumée, & qu'elle rempliſſe toute la chambre : ce que l'on doit faire pendant 4 ou 5 jours. Les pommes étant ainſi ſéchées par cette fumée, qui en même tems les couvrira d'un ſel fin imperceptible, on les mettra dans une caiſſe avec

de la menue paille de froment, obſervant qu'elles ne ſe touchent point & finiſſant comme on aura commencé par un lit de la même paille : on fermera la caiſſe. Il eſt certain que par cette méthode les pommes ſe conſerveront dans toute leur bonté pendant une année entiere.

PORCELAINE. *Maſtic pour rejoindre les vaſes de porcelaine caſſés.* Prenez une tête d'ail bien pelée, & écraſez la ſoigneuſement pour en faire une eſpéce de gomme. Frottez de cette gomme les fractures des morceaux de porcelaine ; uniſſez les exactement ; aſſurez les enſuite avec du fil proportionné à la force de la piéce. Lorſque le morceau eſt ainſi accommodé, mettez le dans une ſuffiſante quantité de lait pour qu'il ſurnage, & faites le bouillir pendant quelque tems. Après cette opération la porcelaine eſt parfaitement recollée & d'auſſi bon ſervice qu'auparavant ; ſans que l'ail qui a ſervi, communique ſon gout aux choſes qu'on y voudra mettre.

Poules. (*Pepie des*) *Moyen de guérir les poules de la pepie*. Lorſqu'un poulet commence à baiſſer les ailes, ou même auſſitôt qu'il ne les ſerre plus exactement contre ſon corps, il faut le prendre, & ſur le champ examiner ſa tête avec attention. On y trouvera deux ou trois poux plus ou moins qui ſont bruns, & très-petits dabord; mais qui dans fort peu de jours, parviennent à ronger tellement la tête, qu'ils s'arrondiſſent, & ſont auſſi gros que de la graine de choux ou de navet. Cet inſecte eſt la véritable & l'unique cauſe de la pepie. Pour le tuer il ne faut que laiſſer tomber une goute d'huile de baleine ſur la tête du poulet, & frotter un peu pour l'étendre. Les poux créveront dans l'inſtant, & le poulet n'aura jamais ni poux ni pepie. Les poules y remédient ſouvent elles-mêmes, ſoit en ſe grattant, ſoit en s'ôtant les poux les unes aux autres, comme on le voit quelque fois en y faiſant attention; mais le plus ſûr eſt d'avoir recours a l'huile de baleine, & le remède eſt infaillible, quand l'animal feroit à l'extrémité.

PUNAISES. *Reméde pour faire mourir les punaises domestiques.* Il faut mettre dans un réchaud plein de charbons allumés, une demi once de *galbanum*, & autant d'*assa fœtida*. Ces drogues sont des sucs gommeux qu'on exprime de certaines plantes, & qui se trouvent chez les Apoticaires. Après avoir levé les couvertures, les matelas, les sommiers ou paillasses & jusqu'aux barres du lit que l'on met à terre, on tient la chambre bien close, & l'on bouche avec un drap l'ouverture de la cheminée : il faut faire cette opération de grand matin pour n'ouvrir la chambre que le soir à l'heure qu'on veut se coucher. A l'instant que la vapeur des drogues s'exhale, les punaises tombent sans mouvement, & s'il en reste quelques unes, un jour ou deux après, on les trouve toutes desséchées. Une once de ces drogues suffit pour la fumigation de deux lits ou de deux chambres. Si par hazard il est échapé quelques uns de ces insectes, on réitere l'opération. Le tems le plus propre à la faire, est celui des grandes chaleurs. Des expériences réitérées

ont confirmé le ſuccès & l'efficacité de ce remède, qui a été enſeigné par un Médecin.

AUTRE *reméde tiré des Mémoires de l'Académie de Stokolm de l'an* 1745. Prenez ſel ammoniac une liv. alkali ou potaſſe une livre & demie; de la chaux vive demi livre; verd-de-gris commun un quarteron. Pulvériſez chacun de ces ingrédiens ſéparément, mélez-les promptement dans un grand mortier de pierre : mettez-les enſuite dans un petit alembic de cuivre : verſez-y une pinte de bonne eau de vie, & apres avoir mis le chapiteau, luttez-le avec une veſſie mouillée que vous entortillerez avec de la ficelle : diſtillez lentement à travers un vaiſſeau rempli d'eau fraiche : garniſſez encore avec de la veſſie mouillée l'endroit où le tuiau paſſe dans le récipient, pour verſer ce que vous aurez retiré par la diſtilation. Apprétez une bouteille où vous aurez mis du verd-de-gris criſtalliſé réduit en une poudre très-fine : remuez votre liqueur juſqu'à ce que le verd-de-gris

dont vous prendrez une dragme pour un quart d'eſprit, ſoit entiérement diſſous.

Pour faire uſage de cette liqueur, ſervez-vous d'une ſeringue dont le canon ſoit fort mince, afin que vous puiſſiez en jetter jusques dans les plus petites crévaſſes. Non ſeulement les inſectes ſont tués dans un inſtant, mais leurs œufs périſſent infailliblement.

Il faut encore remarquer que l'abſynte, la rue, l'aurone, la ſariétte, la lavande, la coriandre verte, & généralement toutes choſes d'une odeur forte, chaſſent ces inſectes ainſi que les puces : elles ne tiennent point contre ces ſimples, ſoit que vous les mettiez ſeulement ſous vos couſſins, ou qu'en ayant fait une décoction dans du vinaigre, vous en frottiez le bois de lit.

L'huile d'aſpic eſt encore un excéllent remède ſi on frotte avec une petite quantité de cette huile tous les endroits où viennent ces inſectes. L'odeur eſt à la vérité incommode, mais deux ou trois jours ſuffiſent pour la faire évaporer; mais il faut en même tems fermer les portes &

fenêtres, & boucher les cheminées des endroits où l'onmet de cette huile.

Autre *moyen*. Prenez de l'eſprit de vin rectifié & bien déflegmé, un demi ſeptier, & autant d'huile nouvellement diſtillée, ou d'eſprit de terebentine:melez-les bien enſemble, & ajoutez-y une demi-once de camphre rompu par petits morceaux qui s'y diſſoudra au bout de quelques minutes. Remuez bien le tout. Trempez y ou un pinceau, ou une broſſe & frottez-en les endroits infectés de ces inſectes.

Rats et Souris. *Secrêt pour les détruire*. On remplit d'eau un grand vaſe de terre qui ait le ventre large & l'embouchure étroite : on y laiſſe environ 3 ou 4 doigts de vuide au bord; on couvre la ſurface de l'eau d'un morceau de liége flottant ou d'une pellicule très mince:on y met ou de la farine ou du fromage ou quelque autre amorce. Les rats attirés par l'odeur, & trompés par la ſolidité apparente de la ſurface qui leur préſente

un

un mets de leur gout, y courent, enfonçent & se noyent.

Autre. On coupe plusieurs morceaux de parchemin que l'on roule & dont on fait, en les cousant, ou en les collant de petits capuchons taillés de maniére que la téte du rat puisse y entrer sans peine. Au fond de chaque capuchon on met des morceaux de noix, du fromage ou d'autres amorces, & tout l'intérieur est enduit de poix liquide ou de bonne glu. On distribue ces capuchons au tour des trous où l'on soupçonne des rats. Bientôt ils vont tous s'enfroquer, & cherchant d'abord à se sauver, pendant qu'ils courent de côté & d'autre dans cet équipage incommode, on peut les assommer facilement avec un bâton, parce que ne voyant goutte ils ne peuvent regagner leurs trous.

AUTRE *remede pour détruire les souris qui ravagent les champs.* Il faut mêler ensemble la huitieme partie d'un boisseau de farine d'orge, une livre de racine d'ellebore blanc & quatre onces de *staphisagria*: on doit

paſſer le tout par un gros tamis : puis y ajouter une demi-livre de miel, & une ſuffiſante quantité de lait pour réduire le tout en pâte. On rompt cette pâte en très-petits morceaux comme de la graine, & on la répand ſur le champ dans le tems à-peu-près où l'on ſçait que les ſouris doivent paroître : elles ne manqueront pas d'en manger & périront infailliblement.

MANIERE *d'attraper tous les rats d'une maiſon.* Le premier pas qu'il faut faire eſt d'attirer enſemble tous les rats dans un lieu convenable avant que d'entreprendre de les détruire. Un des moyens les plus efficaces & facile à pratiquer eſt de traîner quelques morceaux de leur nourriture la plus favorite qui doit être de l'eſpece dont l'odeur eſt la plus forte, comme du fromage, ou du harang grillé depuis les trous ou entrée du lieu ou petite chambre où l'on veut les attirer. Aux deux extrémités de cette traînée il faut répandre une petite quantité de farine ou de quelqu'autre de leur nour-

riture, pour en amener au piége un plus grand nombre. Et dans ce lieu on placera un repas plus abondant & diversifié, on réitére ce repas deux ou trois nuits de suite. Celui qui se charge de cette opération doit avoir attention de supprimer, ou d'empêcher que l'odeur de ses pieds & de son corps ne soit senti par les rats, & doit effacer cette odeur par d'autres d'une nature plus forte : il doit se couvrir les pieds avec des lambeaux frottés *d'assa fœtida*, ou autres substances d'une odeur très-forte : car sans cette précaution on risque de ne pas réussir, car les rats évitent de venir où ils sentent l'odeur des pieds humains. On réussira encore plus facilement si l'on peut avoir de l'huile *Rhodium*, qui a la vertu extraordinaire d'attirer ces animaux bien plus que l'*assa fœtida* ou toute autre : mais comme cette huile est fort chere, on en répand en très-petite quantité dans le lieu & sur l'entrée où l'on veut rassembler les rats, surtout lorsqu'on veut les rassembler pour la derniere fois. Celui qui fait l'opération doit dé-

guiser sa figure aussi bien que son odeur ; il doit mettre une espece de robe d'une seule couleur blanchâtre qui cache la forme naturelle & le fait paroître comme un poteau ou quelque chose d'inanimé. Cette robe doit être parfumée pour déguiser l'odeur de la personne : il doit avoir soin de ne point remuer jusqu'à ce qu'il ait rassemblé tous les rats. Quand ils sont ainsi rassemblés on les laisse se regaler de ce qu'ils aiment le mieux & on les laisse en aller tranquillement deux ou trois soirées, pour pouvoir les attirer tous.

Quand ils sont tous ramassés ensemble & qu'on veut les prendre, on se sert de divers moyens. Le plus simple est de les attirer dans un grand sac dont l'entrée est assez grande pour couvrir à-peu-près tout le plancher du lieu ou cabinet où ils sont rassemblés, cela se fait en frottant d'huile de *Rhodium* un vaisseau placé au milieu du sac, ou en mettant dans le sac des appas de nourriture : ce sac est étalé tout plat sur le plancher avec son entrée ou-

verte, dès que les rats y ſont entrés, on tire ſubitement un cordon qui le ferme exactement, on tient un baquet un peu profond tout prèt & plein d'eau dans lequel on verſe tous les rats que l'on y fait noyer, après l'avoir couvert.

D'autres au lieu du ſac empoiſonnent les rats en mêlant dans la pâtée qui leur eſt préparée du *coculus indicus*. On en prend quatre onces, deux onces de farine d'avoine, & deux onces de miel, le tout pétri & réduit en pâte humide avec de la bierre forte. D'autres ſe ſervent de la noix vomique, ces deux compoſitions réuſſiſſent également. Par ce moyen bien conduit, on peu prendre tout à la fois preſque tous les rats qui ſont dans une ferme ou autre maiſon quelconque, & dans les bâtimens voiſins.

SOURIS DES CHAMPS. *Recette pour faire périr les ſouris muſéraignes & mulots, qui rongent & dévorent les grains lors des ſemailles & les pieds des tiges.* Ces ſortes d'inſectes privent ſouvent le laboureur du fruit

de ſes peines : ils attendent ordinairement pour faire les plus grands ravages que le grain ait commencé a pouſſer ; ainſi il faut les prévenir & employer un poiſon qui eſt efficace pour les détruire.

Prenez la huitieme partie d'un boiſſeau de farine d'orge à laquelle vous mêlerez une livre de racine d'ellebore blanc réduite en poudre avec quatre onces de ſtaphiſagria, ou d'herbe aux poux : paſſez le tout par un tamis juſqu'à ce que le tout ſoit bien fin. Ajoutez enſuite à ce mélange, une demi-livre de miel, & une quantité ſuffiſante de lait pour réduire le tout en une pâte qu'on rompt en pluſieurs petits morceaux, & qu'on répand ſur le terrain à-peu-près vers le tems où la premiere herbe peut pointer de terre. Il eſt encore bon de prévenir ce tems, en mettant pendant les grandes chaleurs de l'été un ou deux morceaux de cette pâte à l'entrée de chacun des trous qui ſervent de taniere à ces inſectes. Dans les années humides on pourra employer la compoſition ſuivante.

Faites bouillir de l'abſynthe dans une ſuffiſante quantité d'eau, où vous aurez fait détremper de la ſuye. Répandez cette infuſion dans les trous que vous rencontrerez ſur la ſuperficie du champ. Il faut faire cette opération dans un tems humide : alors le goût & l'odeur dureront juſqu'à ce que la liqueur ait pénétré le réduit des ſouris, & pour lors elles ne ſçauroient réſiſter à l'effet de la ſuye. Si l'on veut donner plus d'activité à cette eſpece de poiſon, on jettera dans chaque trou des petites pierres de chaux vive, ſur leſquelles on verſera l'infuſion de ſuye. Si le trou n'eſt pas trop profond, ces inſectes n'y réſiſteront pas, ſur tout ſi on employe la pâte ſur le terrain, car celles qui éviteront la mort en déguerpiſſant la trouvent en mangeant de la pâte.

MOYEN *facile pour exterminer les ſouris*. Il faut brûler dans les chambres & dans les greniers qu'on veut purger de ces animaux incommodes trois ou quatre poignées de bruyere un peu verte, de façon que la bruyere

puiſſe pénétrer facilement dans tous les coins & recoins, & on en ſera bientôt défait.

RENARD. *Moyen de détruire les Renards.* Portez une poule dans un bois : paſſez un fil en las coulant dans une de ſes pattes, qui ſoit aſſez long pour l'étendre à ſix ou ſept pas, attachez-là à un buiſſon. Le chaſſeur s'étant placé ſur un petit arbre, tirera de tems en tems ce fil pour faire crier la poule. Les renards y viendront ſûrement, & il les tuera facilement.

Il faut changer de place tous les deux ou trois jours, & y aller à différentes heures.

ROUILLE. *Secret pour préſerver de la rouille les armes à feu & autres, ainſi que tous autres inſtrumens de fer.* Faites frire une anguille de moyenne groſſeur dans une poële de fer : quand elle ſera brune & entierement frite, exprimez-en l'huile ; mettez-là dans une phiole pour y éclaircir & expoſez-là au Soleil. Les inſtrumens de fer, armes & uſtenciles frottés

de cette huile ne ſe rouilleront jamais, quand même on les mettroit dans un endroit humide.

SAVONETTES *pour la barbe. Maniere de faire ſoi même des ſavonettes ordinaires.* Prenez ſix livres de ſavon : coupez-le mince, faites-le fondre avec une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir ſix citrons coupés par morceaux, & paſſez par un linge avec expreſſion les citrons. Le ſavon étant fondu, retirez-le du feu, mettez-y trois livres d'amidon en poudre, un filet d'eſſence de citron, mêlez le tout dans le ſavon, & paitriſſez-le bien, la pâte étant faite, roulez vos ſavonettes de la groſſeur que vous voudrez, & les marquez en même tems.

SOURCES D'EAU. *Moyen de découvrir les ſources d'eau.* Quand on veut ſçavoir bien ſûrement où l'on trouvera de l'eau, il faut un peu avant le ſoleil levé, ſe coucher à plat ſur le ventre dans une campagne & appuyant le menton ſur la terre regarder tout autour de ſoi, ſi l'on

voit en quelque endroit une vapeur ou un brouillard s'élever; on peut être ſûr d'y trouver de l'eau. Au reſte, il faut examiner l'état de la terre: l'eau qui ſe rencontre dans des fonds de craye n'eſt ni abondante ni de bon goût: celle qu'on découvre ſous un ſable leger après avoir donné beaucoup de peine pour creuſer, ſe trouve peu abondante, & par conſéquent limoneuſe & peu agréable. La terre noire contient la meilleure eau, parce que les pluyes qui tombent en hyver détrempent mieux cette terre. Les ſources qu'on trouve dans un gravier noir, & celles qui ne ſont pas éloignées des rivieres ſont auſſi fort bonnes, mais celles qui ſe rencontrent dans un gravier rude, dans les cailloutages, donnent une eau encore meilleure & plus abondante. Celles qui ſont au fond des montagnes entre des rochers & des pierres ſont les meilleures & les plus ſalutaires. Au contraire dans les vallées l'eau en eſt noire, peſante & crue.

Il y a encore d'autres moyens pour trouver des ſources. Par exem-

ple, partout où on voit croître d'eux mêmes des petits roſeaux, des ſaules, on peut s'aſſûrer qu'il y a de l'eau.

Le Pere Kircher donne une méthode pour cet effet, qu'il a éprouvée pluſieurs fois avec ſuccès, & dont la pratique eſt fort aiſée.

Faites une balance de bois conſtruite comme un compas de mer. Un des bouts doit être fait d'un bois qui attire aiſément l'humidité, comme le ſureau, le ſaule & autres ſemblables. L'aiguille ou fléau eſt ſoutenue par un axe au bout d'une ficelle dans le lieu où l'on ſuppoſe qu'il y a de l'eau. S'il y en a réellement, il perdra bien-tôt l'équilibre, & le côté qui ſera fait de ſureau penchera vers la terre. Cette expérience doit être faite le matin de bonne heure, & avant que le ſoleil ait diſſipé les vapeurs de la terre.

TABLETTES *de jus de viande faciles à tranſporter, & qu'on peut conſerver pendant un an propres à faire des bouillons dans le cas où l'on ne*

pourroit avoir de viandes fraiches. Prenez le quart d'un gros bœuf, un veau entier ou une partie ſeulement ſelon ſa grandeur, deux moutons, deux douzaines de vieilles poules, & de vieux coqs, ou une douzaine de vieux dindons plumés, vuidés & écraſés. Après que toutes ces viandes auront été bien dégraiſſées, que vous aurez fait échauder & nettoyer ſéparément les pieds de veau & de moutons, jettez le tout dans une grande chaudiere de Teinturier; ajoutez-y la décoction de douze ou quinze livres de rapure de corne de cerf, que vous aurez fait bouillir ſéparément, & que vous aurez paſſée toute chaude par la preſſe. Puis verſez ſur le tout la quantité de quatre ſeaux d'eau de fontaine. Fermez & couvrez exactement la chaudiere de ſon couvercle, dont vous lutterez les bords avec de la pâte, chargez-le d'un poids de 50 à 60 livres. Faites bouillir les viandes à un feu doux & égal ſans les écumer, pendant ſix heures & plus même, s'il eſt néceſſaire, c'eſt-a-dire, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment cuites:

ce qui ſe connoîtra quand les os ſe détacheront aiſément. Pour lors vous en ôterez les plus gros : puis laiſſant toujours la chaudiere ſur le feu pour entretenir les viandes dans une très forte chaleur, vous les en retirerez auſſi promptement que vous pourrez : vous les hacherez dans l'inſtant même & les mettrez immédiatement après dans une grande preſſe garnie de plaques de fer chaudes pour en tirer tout le jus.

Dès que cette opération ſera faite, vous joindrez ces extractions avec le bouillon chaud, qui ſera reſté dans la chaudiere : vous paſſerez au plus vîte le tout enſemble par un gros tamis de crin pour en ſeparer tout ce qu'il y auroit de groſſier. Enſuite vous laiſſerez refroidir le tout & vous en ôterez la graiſſe. Aſſaiſonnez le bouillon de graiſſe avec une médiocre quantité de ſel, de poivre blanc, & de cloux de gérofle en poudre. Faites-le chauffer encore en le remuant ſans ceſſe avec une cueillere de bois juſqu'à ce qu'étant verſé ſur une aſſiette à froid,

il se réduise en une gelée forte qui deviendra de couleur brune.

Otez le tout du feu, laissez-le refroidir à demi, & le versez dans des vaisseaux de terre vernissée, dont la profondeur ne sera pas au dela de trois pouces. Sitôt que cette extraction sera tout à fait refroidie, vous la mettrez secher, soit dans une étuve, soit dans un four après que le pain en aura été tiré, prenant garde sur-tout qu'elle ne s'y brûle: elle y doit devenir aussi dure que la colle forte, ensorte qu'elle puisse se rompre aisément & sous la main pour en former des tablettes du poids d'une ou deux onces. On les gardera pour s'en servir au besoin dans des bouteilles de verre, ou dans des boëtes bien fermées & mises dans un lieu sec & frais. Les tablettes étant fondues sont de bon goût, & peuvent servir à faire des bouillons ordinaires & des potages. Lorsqu'on a besoin d'un bouillon on fait fondre dans une chopine d'eau depuis une once jusqu'à deux onces selon que l'on veut le bouillon plus

ou moins fort. L'uſage qu'on en fera doit être reglé ſur celui qui ſe fait des bouillons avec des viandes fraiches.

TACHES *ſur les habits. Moyen pour compoſer d'excellentes pierres à détacher.* Prenez de la terre glaiſe dont ſe ſervent ordinairement les foulons pour les laines : cette terre ſera la baze de votre compoſition, vous y mêlerez environ un quart de ſoude. C'eſt la cendre calcinée d'une plante du même nom, qui croît particulierement en Eſpagne aux environs de la ville d'Alicante : vous y mêlerez auſſi un quart de ſavon blanc: vous broyerez d'abord bien la ſoude avec le ſavon, en y mettant, de l'eau commune ſur un marbre, comme on broye les couleurs; vous y mêlerez enſuite la terre glaiſe, & vous broyerez une ſeconde fois le tout enſemble pour en faire un compoſé dont vous ferez de petites boules de telle groſſeur qu'il vous plaira, & que vous laiſſerez bien ſecher. C'eſt de ces boules ou petites pierres dont il faudra ſe ſervir pour en-

lever les taches. On grattera cette pierre avec un couteau pour en faire tomber de la pouſſiere ſur la tache, & en frottant cette pouſſiere avec les doigts, on la fera pénétrer dans le drap ou l'étoffe, afin qu'elle puiſſe abſorber la graiſſe ou l'huile qui forme la tache. On l'y laiſſera quelque tems, après quoi en frottant l'étoffe dans les mains ou la battant avec une baguette, la tache, ſi elle n'eſt pas ancienne diſparoîtra avec la pouſſiere, de façon à ne jamais reparoître.

Mais ſi la tache eſt vieille, & que la graiſſe, ou l'huile ſe ſoient comme deſſéchés ſur l'étoffe, ou que la poudre y ait fait une craſſe, en ce cas comme les matieres qui forment la tache ne feroient pas aſſez onctueuſes pour être abſorbées par la pouſſiere de la pierre, il faudra mettre de cette pouſſiere dans de l'eau chaude ſur une aſſiette, & en faire une pâte claire qu'on appliquera bien chaude ſur la tache. La chaleur fera pénétrer la pouſſiere de la pierre avec l'eau dans le tiſſu de l'étoffe en même tems qu'elle ramolira les matieres

grasses & huileuses, qui par ce moyen seront facilement absorbées par la poussiere. On laissera secher lentement le tout à l'ombre, parce que ce n'est qu'en sechant & avec le tems que les absorbans attirent les parties huileuses, on frottera enfin l'étoffe avec les mains & ensuite avec une vergette & tout disparoîtra : il faut tenir cette boule ou pierre dans un lieu sec.

MOYEN *simple d'enlever les taches de cire sur les étoffes.* On prend un peu de bonne eau de vie ou d'esprit de vin, ou de lavande : on en met trois ou quatre gouttes sur les taches qu'a fait la bougie, & en les frottant ensuite avec la main, on en réduira toutes les parties en poudre. L'eau de vie & les autres liqueurs, sont des dessicatifs qui absorbent la partie onctueuse de la cire, & laissent sans liaison les autres qui se divisent, & se séparent alors facilement & qui tombent à terre quand on les frotte.

TACHES *de poix & de goudron, ſecret pour enlever ces ſortes de taches.* Prenez de l'huile à brûler, délayez la tache de goudron ſur le drap ou étoffe tachée, comme ſi vous vouliez laver la tache avec l'huile : par ce moyen le goudron ſera enlevé, enſuite vous enleverez l'huile avec un jaune d'œuf & de l'eau chaude, & il ne paroîtra plus rien.

AUTRE *ſecret pour ôter les taches d'encre & la rouille de deſſus la toile, ſoit de lin, ſoit de coton.* Expoſez la tache à la vapeur de l'eau bouillante : enſuite imbibez-la de jus d'oſeille, ou de ſuc de citron, couvrez là deſſus & deſſous avec du ſel pilé bien menu, & faites enſorte que la toile en ſoit pénétrée à l'endroit de la tache ; puis mettez-la à la leſſive ordinaire.

AUTRE *ſecret pour enlever toute ſorte de taches ſur les habits ſans en alterer les couleurs.* On prend un jaune d'œuf, & l'on en met ſur la ta-

che: on applique enſuite une ſerviette ou autre linge blanc par deſſus, & avec la main on prendra de l'eau qu'on aura fait chauffer auſſi chaude qu'on pourra la ſouffrir, dont on imbibera bien le linge & toute l'étoffe. On frotte le tout enſemble un inſtant, & à deux ou trois repriſes, en mettant à chaque fois de l'eau par deſſus : après quoi on ôte le linge, qui aura attiré le jaune d'œuf & avec lui, aura enlevé la tache. On rince dans de l'eau claire l'endroit où étoit la tache, & on le laiſſe ſecher à l'ombre. De cette façon il ne paroîtra plus rien & quelque tache que ce puiſſe être, ſoit d'huile, de graiſſe, ou de camboui, elle s'enlevera tout de ſuite. Mais ſi c'eſt une étoffe qui ait ſon premier luſtre, elle le perdra par cette opération dans cet endroit. Pour le lui redonner promptement, on fait délayer de la gomme d'arabie dans de l'eau, & l'on en prend un peu dans la bouche qu'on jette ſur l'endroit qu'on veut luſtrer en faiſant faire à cette eau une eſpece de brouillard qui s'éparpille ſur l'é-

toffe. Si l'on n'a pas l'adreſſe de la jetter ainſi d'une maniere égale & legere, on trempe le bout des poils d'une broſſe dans l'eau gommée, en paſſant enſuite la main ſur les poils on fait jaillir l'eau où l'on veut ſur l'étoffe & dans la quantité ſuffiſante.

Si c'eſt du drap, on paſſe la broſſe deſſus dans le même ſens que le poil du drap, afin de lui donner ſon premier luſtre. On applique deſſus une feuille de papier ſur laquelle on met d'autre drap ou étoffe que l'on charge avec une planche, un livre, ou autre choſe de peſant, pour que cela ſeche ſous preſſe, & le premier luſtre ſe trouvera remis. Voilà la maniere de rendre le luſtre à toute ſorte d'étoffe, même à celle de ſoye: il faut bien peu de gomme dans l'eau pour cela. La ſeule différence eſt qu'aux étoffes de ſoye, on ne ſe ſert pas de broſſes comme aux draps de laine pour en renverſer & coucher les poils.

SECRET *pour enlever les taches d'encre ſur le linge & ſur le papier.* Si c'eſt dans la ſaiſon du verjus, on en

frottera la tache tout de ſuite, tandis que l'encre eſt fraiche, & elle s'enlevera. Au défaut de verjus on peut ſe ſervir d'oſeille, mais l'oſeille n'eſt pas ſi bonne. Ou bien prenez de l'eau claire dans laquelle vous aurez fait diſſoudre du ſel en égale quantité à l'eau & frottez-en la tache. Enfin ſi la tache eſt ſeche, & que les ſels acides ne puiſſent pas l'enlever, ſervez vous d'eau forte que vous mêlerez avec de l'eau commune pour ne pas brûler vos doigts ni le linge, & frottez-en la tache, elle s'emportera infailliblement. Toutes ſortes d'encres s'enlevent par ces différens moyens tant ſur le linge que ſur le papier, à l'exception de la ſeule véritable encre de la Chine, qui ne ſe peut éffacer: ainſi cette derniere eſt la meilleure à employer ſi l'on veut s'aſſurer qu'on n'y pourra pas faire de fraude. L'encre d'Imprimerie réſiſte auſſi à tous les acides, mais elle ne peut ſoutenir les ſels ni les urines de certains animaux, tels que les chats. On a vu des livres dont l'impreſſion s'eſt effacée, parce que des chats y avoient

pissés, ou pour y avoir laissé tomber de la saumure.

EAU *pour enlever toute sorte de taches.* Mettez dans une bouteille deux livres d'eau de fontaine bien nette & bien pure avec gros comme une noix de cendres gravelées, gros comme une noisette de potasse, & deux citrons coupés en tranches. Laissez digérer le tout pendant vingt-quatre heures : filtrez ensuite la liqueur, & la conservez dans une bouteille bien bouchée.

On doit humecter la tache avec cette eau ; on frotte l'endroit, & on le lave incontinent avec de l'eau fraiche.

TAUPES. *Secret pour détruire les taupes dans les champs, prairies, jardins. Voici la recette.* Prenez deux ou trois douzaines de noix seches bien saines, que vous ferez bouillir pendant trois heures dans un chaudron avec quatre pintes de lessive naturelle. Mettez une de ces noix que vous ouvrirez en deux dans chaque taupiniere nouvellement faite, & si

la taupe ne travaille plus dans le même endroit, cessez d'y en mettre parce qu'alors on doit être assûré qu'elle a péri. Il est bon d'observer que quelquefois les rats qui se trouvent dans les campagnes mangent ces noix, & empêchent l'effet que l'on en attendoit par rapport aux taupes: alors il faut s'attacher à détruire ces rats par les moyens ordinaires: le secret pour détruire les taupes a été trouvé par deux habitans d'Ostabac dans la Basse Navarre, & après en avoir fait des expériences réitérées en plusieurs endroits, ils sont venus à Paris pour communiquer leur secret: il a été publié par l'ordre du Gouvernement.

TEIGNES. *Remede contre les teignes qui rongent les étoffes de laine, soit meubles, ou habits, ou pelleteries.* Prenez une partie d'huile de thérébentine & deux parties d'esprit de vin: mêlez bien le tout ensemble: alors prenez une brosse ou vergette: humectez-la de cette composition & la passez légerement sur les meubles, tapisseries, fauteuils, housses & bois

de lit, obſervant d'en faire entrer dans les jointures du bois. L'odeur forte de la thérébentine fait mourir les teignes & crever leurs œufs : on mêle l'eſprit de vin avec la thérébentine afin d'augmenter l'activité de la liqueur. Cette opération ſe fait dans le mois d'Avril : on doit fermer exactement les portes, les fenêtres, la cheminée pendant vingt-quatre heures pour empêcher l'odeur de s'évaporer trop promptement : il eſt encore plus ſûr de la renouveller au mois d'Août.

Quand aux habits & étoffes ſerrées dans les armoires, on imbibe une feuille de papier de la liqueur ci-deſſus, ou bien on en frotte avec la broſſe un vieux morceau de laine qu'on place entre quelques-uns des plis.

On préſerve les pelleteries en les enveloppant d'un pareil papier huilé : on en met un dans les manchons & jamais teigne n'en approchera.

Le même remede fait périr les puces & les punaiſes.

TROUPEAUX.

TROUPEAUX. *Moyen de préserver les troupeaux de la morsure des loups.* C'est un berger de Finlande qui l'a trouvé. Il prend les excremens de ces animaux carnassiers, les laisse tremper dans l'eau pendant quelque tems, & frotte de cette eau une fois par an ses moutons à la gorge, sur le dos & aux côtés.

VERS *qui rongent le bled. Moyen de garantir le bled de ces vers.* Il y a deux especes de vers qui détruisent également le bled, les uns blancs & les autres noirs. Le ver noir a six pieds & court fort vîte. Sa bouche est garnie de deux pinces avec lesquelles il creuse & ronge le grain : il mange aussi de la farine, du ris, & autres denrées. Ces sortes de vers montent du bas des maisons en haut, se répandent de tous côtés & se multiplient considérablement. Le ver après avoir fait deux ou trois petits trous dans le grain, y pond un ou deux œufs, & sept jours après, il en sort un ou deux petits vers qui se changent en nymphes. Le ver blanc plus vorace

encore, a pareillement ſix pieds très-diſtincts. Il file une eſpece de toile & ſa tête eſt munie de pinces qui lui ſervent à ronger non ſeulement le bled, mais auſſi tout ce qu'il y rencontre. On voit ſur la fin de l'été ces vers ſe promener en grand nombre ſur les murs & les lambris des greniers pour y chercher un endroit à ſe cacher pendant leur transformation. Ils ſe nichent dans les crevaſſes des poutres, & y reſtent pendant l'hyver ſous la forme de Chryſalides ou de Nymphes. A la fin d'Avril, ou au mois de Mai, il en ſort un petit papillon dont les aîles ſont argentées & tachetées de noir. La femelle pond ſoixante œufs ou davantage, & les dépoſe dans les rides ou les crevaſſes du grain. Environ quinze jours après, les petits vers ſortis de ces œufs, commençent à creuſer & à ronger le bled. Ils travaillent enſuite à filer leur toile & s'étendent quelquefois ſur tout un tas de bled. On a cherché bien des expédiens pour détruire ces vers, & ils ont été employés ſans ſuccès ; voici les moyens preſcrits par le mémoire qui

a été publié par la Chambre Electorale d'Hanovre.

Les ouvertures par lesquelles on donne de l'air aux greniers ne doivent pas être élevées de plus d'un pied, ou d'un pied & demi au-dessus du plancher, autrement le bled n'est pas suffisamment airé. Il faut aussi ne leur donner qu'un pied de hauteur & de largeur. Les volets de ces ouvertures ne doivent pas s'ouvrir de côté, mais par le bas & en dehors de maniere qu'étant soutenus avec un morceau de bois, ils forment une sorte d'auvent à chaque ouverture. On garantit par là le grenier du soleil & de la pluye & l'on y introduit un air vif & frais. Ces ouvertures n'empêchent pas, que pour éclairer l'endroit on ne puisse faire quelques fenêtres qu'on aura soin de griller pour en défendre l'entrée aux oiseaux. Depuis le premier Avril jusqu'à la fin de Septembre il faut retourner le bled deux fois par semaine & balayer exactement les greniers. Il suffit dans les autres mois de prendre ce soin une fois par semaine. Quand le ver noir a déja in-

fecté le bled, on arrête le progrés de la deftruction en faifant repaffer ce grain par le van. Le bled étant bien nettoyé, on le remue tous les jours pendant quelque tems, ce qui fait bientôt déferter les vers. Il eft bon de faire blanchir les murs du grenier du moins par le bas pour mieux découvrir & balayer ces infectes. Vers le commencement des chaleurs on doit obferver les vers quand ils fortent des murs ou de la terre fous laquelle ils ont été cachés pour les empêcher de monter. On peut encore enduire tout le tour du grenier par le pied de trois ou quatre pouces de goudron ou de thérébentine ce qui arrête ces infectes dans leur courfe. En prenant tous fes foins, on eft fûr de conferver fon bled en bon état & de fauver celui qui étoit déja infecté des vers.

VERS DE TERRE. *Les vers de terre percent les écorces tendres des racines ce qui fait périr les plantes : ils entraînent même pendant la nuit les jeunes plantes dans leurs trous. Moyen de les détruire.* Il faut répandre fur

les couches de terre, du fumier de cheval menu & presque pourri : les vers s'amuseront avec ce fumier, & l'emporteront la nuit dans leurs trous : on verra même en peu de tems que tout le fumier aura disparu. Si on veut les exterminer tout à fait, on fera bouillir dans de l'eau des feuilles de Noyers, ou écorces vertes des noix, & après avoir laissé refroidir cette eau on en arrosera les couches dont on veut chasser les vers. On les verra sortir tous une minute après : on les amasse alors dans un vase plein d'eau, & on les y laisse mourir.

VERS *qui rongent les étoffes de laine. Moyen nouvellement découvert de garantir les étoffes de la piqure des vers.* 1°. Il faut bien dégraisser les laines que l'on veut employer, ensuite il faut les passer à l'huile de thérébentine : après quoi on les met à la teinture. Elles y perdent l'odeur forte & pénétrante que l'huile leur avoit donnée, & prennent encore mieux les couleurs que celles qui n'ont pas reçu cette préparation.

La perſonne à qui l'on eſt redevable de cette utile découverte a expoſé pendant une année entiere des étoffes ainſi préparées aux irruptions d'une multitude de vers qu'elle avoit ramaſſés exprès pour cela: non ſeulement ils ont tous péri ſans endommager les étoffes, mais encore aucun autre inſecte n'eſt venu y dépoſer ſes œufs.

VERS *dans les livres. Moyen ſimple pour préſerver les livres de la moiſiſſure ou de la piquure des vers.* Lorſqu'on apperçoit quelque livre atteint, ſoit dans la couverture, ſoit dans le corps du volume, il faut verſer deſſus de la poudre de *coloquinte* & en garder à cet effet dans une petite phiole bouchée d'un morceau de parchemin percé de pluſieurs trous: il faut auſſi de tems en tems battre les livres pour en faire ſortir la pouſſiere, & renouveller la coloquinte.

VERS *dans les fourrures. Pour préſerver des vers toute ſorte de fourrures il faut ſe ſervir du camphre, & voici la maniere.* Dès le mois d'Avril

on doit faire battre avec une baguette les fourrures & les manchons : ensuite les envelopper sans les presser dans un drap, ou telle autre piéce de linge, & mettre entre les plis une once de camphre grossierement pulvérisé. Après quoi on enferme le tout dans un coffre ou dans une armoire bien fermée. Les vers ni les mittes ne s'y mettront jamais. Quand on veut reprendre ses fourrures il faut encore les faire battre, & les exposer pendant vingt-quatre heures à l'air pour faire évaporer l'odeur du camphre. Le poivre noir mis en poudre mêlé avec le camphre, est encore un bon remede pour les fourrures à poil long.

VIN. *Maniere de dégraisser le vin en vingt-quatre heures, & de clarifier dans le même espace de tems celui qui a été troublé.* Il y a des vins qui après avoir été conservés un certain tems deviennent aussi gras que de l'huile & sont très-désagréables à boire. Pour réparer ce mal, prenez des raiforts, raves ou radis, & après les avoir bien pelés, raclez les bien menus ;

& jettez-les dans votre tonneau par la bonde. Ou bien jettez dans le tonneau une chopine de la meilleure huile d'olive que vous pourrez trouver. L'une & l'autre de ces deux méthodes, produira ſur votre vin un effet ſurprenant.

Si votre vin eſt devenu trouble ; ſoit pour avoir été remué ou autrement, il y a un moyen bien ſimple pour remédier à cet inconvénient. Il ne s'agit que de jetter dans le tonneau de la raclure de bois de ſarment, ou bien ſi vous l'aimez mieux, prenez une douzaine de blancs d'œuf, avec environ pour un ſol d'alun en poudre : battez & mêlez bien le tout enſemble, & jettez-le dans le tonneau par le bondon : remuez le tout avec un bâton, & laiſſez-le repoſer enſuite, votre vin s'éclaircira en vingt-quatre heures & deviendra auſſi fin que le vin vieux le plus clair. L'une & l'autre de ces méthodes n'ont jamais manqué de réuſſir.

VIN. *Moyen de découvrir ſi le vin a été édulcoré avec de la litharge.* Prenez de la leſſive de chaux vive &

d'orpiment : mettez-en ſix gouttes dans une once de vin : il ſe troublera & deviendra noir comme l'encre. Ou bien verſez dix gouttes d'huile de vitriol ſur trois onces de vin, s'il y a de la litharge il deviendra blanc comme du petit lait.

MOYEN *de colorer le vin.* Otez deux ou trois bouteilles de vin de la piéce : prenez une demi-douzaine d'œufs : caſſez-les dans un plat ; mettez-y une bouteille d'eau, & broyez le tout enſemble, blanc, jaune, coquille : mettez le tout dans la piéce, remuez avec un bâton, puis rempliſſez la piéce de vin, & laiſſez-la repoſer quelques jours.

VIN *factice, ou maniere d'avoir à peu de frais une boiſſon imitant le vin.* Prenez trente livres de raiſin cuits au ſoleil ; ſéparez les grains de la grappe ; mettez-les dans un tonneau, où il y ait eu réçemment du vin, & ôtez-en le bondon. Verſez ſur ces raiſins de l'eau de riviere, ou de fontaine juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit plein. Jettez-y un bon

pot d'eau de vie que vous mêlerez bien avec l'eau : laiſſez fermenter le tout pendant vingt-quatre heures avant de remettre le bondon au tonneau. Au bout de ſix ſemaines vous aurez une boiſſon uſuelle, d'un goût agréable.

VINAIGRE. *Moyen de faire du vinaigre ſans vin.* Comme on n'a point dans tous les pays du vinaigre de vin, ou que bien des gens ne le ſavent point faire, le ſecret ſuivant pourra être utile aux uns & aux autres. La recette n'eſt point une compoſition. Il s'agit de tirer la ſeve du poirier ſauvage & du chêne dans les tems qu'elle monte, au printems & dans l'automne. On fait à l'arbre du côté du Midi, à hauteur d'eſtomac, une inciſion de haut en bas de la longueur d'environ quatre pouces : on ouvre un peu l'écorce de part & d'autre, & au bas de la fente on pique dans le bois une lame de couteau ſans manche ou autre pareil inſtrument, au-deſſous de laquelle on met un vaſe de terre, de fayance ou de verre, & non de bois, ni d'aucun

métal. La ſeve coule par la lame dans le vaiſſeau. On guérit l'arbre de l'inciſion, en le frottant en cet endroit de terre ſeche ou de cendres.

On peut tirer de chaque arbre juſqu'à ſix pintes de ſeve meſure de Paris ſans le trop fatiguer. Celle du poirier ſauvage vaut mieux que celle du chêne: on paſſe cette ſeve dans un linge fin, & tout deſuite on la met dans une bouteille de verre ou de grés. Il faut la laiſſer repoſer ainſi trois mois: on la tirera enſuite au clair de deſſus ſon marc & on l'employera par tout où l'on aura beſoin: plus ce vinaigre eſt vieux, meilleur il eſt. Il conſerve les corps ſains & entiers;on y confit toute ſorte d'herbes, de légumes, comme haricots, concombres & autres.

VITRES. *Maſtic pour les vitres, & propre auſſi aux vaiſſeaux.* Il faut prendre une demi-livre de blanc d'Eſpagne, un quarteron de céruſe, une once & demie de litharge, & une pinte d'huile de lin. Il faut d'abord réduire en poudre fine & tamiſée le blanc d'Eſpagne & la cé-

ruſe que l'on tient prête ſur une table ou dans une terrine pour l'employer dans la ſuite : on jette la litharge dans l'huile, & après avoir fait bouillir cette huile, on la retire du feu & on la laiſſe refroidir. Lorſqu'elle eſt au point qu'on peut la toucher ſans danger, on la verſe peu à peu ſur les matieres en poudre que l'on a eu ſoin de bien mêler, & on en fait une pâte à laquelle on donne telle forme qu'on veut. Cette pâte ſe ſeche en la conſervant, mais lorſqu'on en veut faire uſage, il ſuffit de la manier entre ſes doigts & elle devient auſſi molle que du beurre : c'eſt alors qu'on peut l'employer. On s'en ſert avec ſuccès pour maſtiquer les vitres dans tous les endroits où l'on eſt loin des vitriers, & que ſouvent on ne voudroit pas faire venir pour une petite réparation ; & on n'a pas beſoin de colle ni de papier, ni même d'arrêter les vitres avec des pointes. Ce maſtic eſt encore propre à enduire les fentes des vaiſſeaux de bois, quelque liqueur qu'ils contiennent, & l'on ne doit point craindre qu'elle s'écaille dans les

mouvemens que l'on peut donner au vaiſſeau, ſoit en le voiturant ou en le roulant.

VOLAILLE. *Machine pour engraiſſer la volaille en huit jours.* Cette piece a la forme d'une fontaine d'environ quatre pieds de haut, & communique à la volaille par ſon robinet ou tuyau. La pâte eſt préparée de la maniere ſuivante. Prenez de la farine d'orge bien fine, délayez-la dans du lait bien chaud, ou bouilli juſqu'à ce qu'elle devienne comme de la crême nouvelle, afin que rien ne bouche le tuyau: mettez-la enſuite dans la machine: elle ſert de boire & de manger. Prenez la volaille par les pattes ou aîles; ouvrez-lui le bec, & inſinuez le tuyau ſur la langue en tenant l'animal ferme de crainte qu'il ne ſe retire. Pour un dindon pouſſez le tuyau environ trois pouces; pour chapon & poule deux pouces, pour un pigeon à proportion. Cette opération ſe fera deux fois par jour, & aux mêmes heures. Si l'on veut mettre plus de tems à engraiſſer, il faut couper le lait avec de l'eau

chaude, & laver en tout tems la machine avec de l'eau chaude.

MANIERE *de faire cuire une volaille sans broche & sans feu.* Commencez par aprêter & larder votre volaille comme à l'ordinaire. Ensuite farcissez-la de bon beurre avec de la sauge: passez au travers un morceau d'acier rougi au feu, de la longueur de la volaille & de la forme à-peu-près d'un rouleau de patissier. Mettez après cela votre volaille dans une boëte de fer blanc bien fermée: aubout de deux heures elle sera cuite. Cette méthode peut être fort commode pour des Officiers en route qui pourront par ce moyen porter avec eux leur diner tout cuit.





L'ALBERT
MODERNE.

TROISIEME PARTIE.

L'AGRÉMENT.

Secrets qui ont pour objet, les choses de pur agrément ou d'amusement, comme les liqueurs, les fleurs, la teinture & autres, le tout arrangés par ordre de matieres.

Sur les Liqueurs, Glaces, Liqueurs Glacées, Crême, &c.

MANIERE *de faire glacer les crêmes & les autres liqueurs pour les desserts.* Après avoir préparé

le liquide que l'on veut glacer, on prend de la glace ou de la neige gardée dans une glaciere. Si c'eſt de la glace on la pile; on y joint un tiers de ſel marin, ou de ſel ammoniac, ou de ſalpêtre, ou de ſucre ordinaire, ou de la chaux vive, ou du ſel de ſoude appellé *Varac*, provenant de la cendre de l'algue & autres plantes marines que l'on brûle en Normandie. On brouille promptement ce mêlange, & l'on y plonge un vaſe cylindrique de fer-blanc, dans lequel on aura renfermé la liqueur qui doit être congelée. Pour hâter la congellation on agite continuellement le vaiſſeau qui doit être ſurmonté d'un anneau, aſſez large pour y pouvoir paſſer la main & faire aiſément tourner le cylindre. A meſure que la glace s'attache aux parois intérieurs du vaſe, on a ſoin de la ratiſſer afin que les parties qui ſont au centre prennent la place de celles qui ſont déja glacées & ſe gelent à leur tour en approchant de l'endroit où regne le plus grand froid. Le point où il faut s'arrêter, de peur que la liqueur ne devienne glaçon, eſt celui où elle a pris la conſiſtance de la neige.

RATAFIA. *Maniere de faire le ratafia de cerifes à la Provençale.* Choififfez les meilleures cerifes que vous pourrez : on appelle à Paris cerifes ce qui fe nomme guignes dans beaucoup de Provinces. La vraie cerife eft rouge, elle a la queue courte & eft un peu aigre au goût : ce qui dans certaines Provinces comme le Lyonnois, le Languedoc &c, lui fait donner le nom de griotte, & on y appelle cerife ce que l'on nomme guigne à Paris. La cerife eft beaucoup moins aigre lorfqu'elle eft bien mure. Les cerifes font moins fujettes aux vers que les autres fruits à noyau. Les groffes cerifes à courte queue telles qu'il en vient dans la vallée de Montmorenci à quatre lieues de Paris font les plus eftimées pour faire le ratafia. Mais au défaut de celles-là, on peut fe fervir de cerifes communes, en faifant toujours choix des meilleures, des plus mures, & de celles qui n'auront aucune tache. On aura foin de leur ôter la queue en prenant bien garde de les froiffer.

Quand vos cerifes feront ainfi préparées, vous en mettrez le poids

d'une livre dans une pinte de vin rouge mesure de Paris, le plus excellent & le plus naturel que vous pourrez avoir. Vous laisserez infuser les cerises dans ce vin pendant l'espace de trois semaines dans une cruche ou bouteille bouchée bien exactement, que vous exposerez pendant ce tems au plus grand soleil, & que vous retirerez pendant les nuits. Après ce tems, vous séparerez les cerises du vin, & vous les écraserez en les pressant dans un linge pour en exprimer tout le jus. Vous mêlerez ensuite ce jus avec le vin : vous mesurerez le tout ensemble, & vous y joindrez le tiers d'eau de vie, c'est-à-dire chopine sur trois chopines de vin & de jus, avec demi-livre de sucre par pinte.

Vous exposerez de nouveau tout ce mêlange au soleil le plus chaud pendant le même tems de trois semaines, ayant soin de ne laisser jamais la bouteille passer la nuit dehors, parce que cela diminueroit l'effet de la fermentation. Il ne sera pas nécessaire de remuer la bouteille tous les jours, comme font quelques-

uns. Mais après ce tems expiré, on paſſera le tout à la chauſſe d'hyppocrate, ou au travers d'un ſachet de papier brouillard, ou d'un linge plié en pluſieurs double. Le ratafiat ſe trouvera parfaitement clarifié, & pour le conſerver on le mettra dans des bouteilles bien bouchées qu'on gardera à la cave juſqu'à ce qu'on veuille en faire uſage. Il y a des perſonnes qui concaſſent les noyaux des ceriſes lorſqu'on les écraſe pour en exprimer le jus & qui en retirent les amandes qu'ils mettent dans la liqueur. On peut ſuivre ces pratiques qui donnent un bon goût à la liqueur; mais cela fait un ratafia différent du premier, quoique d'ailleurs excellent.

On a obſervé par expérience que ce ratafia de ceriſes étoit très ſtomachal, & fort bon pour les perſonnes qui ſont attaquées de maux de cœur. Il en faut prendre peu à la fois, un demi-verre au plus ſuffit ordinairement.

MANIERE *de faire le ratafia d'œillet à la Provençale.* Prenez de petits

œillets jaſpés, ou peints de différentes couleurs, parce qu'ils ont plus de parfum que les autres. On les épluche bien, c'eſt-à-dire qu'on en tire toutes les feuilles des fleurs & leurs piſtules qui ſont les ſeules parties qu'on doit employer. On hache bien ces feuilles, en les coupant auſſi menu qu'il eſt poſſible. On en preſſe enſuite la totalité, & ſur chaque livre peſant, on met une pinte d'eau de vie, la plus excellente & toujours la meilleure. On laiſſera infuſer le tout enſemble, pendant quinze ou vingt jours à la grande ardeur du ſoleil, & ſuivant que la ſaiſon ſera plus ou moins chaude, on donnera à cette infuſion plus ou moins de tems de maniere que la fermentation puiſſe détacher des œillets les parties ſpiritueuſes & les incorporer avec l'eau de vie.

Quand cette infuſion ſera faite, on paſſera la liqueur au travers d'un linge plié en quatre, ou au travers de la chauſſe. On preſſera bien en même tems les œillets avec la main pour en exprimer tout le jus que l'on pourra, & on laiſſera repoſer

cette liqueur pendant trois ou quatre jours avant de la changer de vaſe. Car malgré qu'elle ait été ainſi paſſée, elle aura encore un petit ſediment qu'il faudra lui laiſſer dépoſer au fond.

On mêlera enſuite dans cette liqueur un peu de fleur de Safran. On en trouve chez les Apotiquaires & droguiſtes ; mais on ne mettra de Safran qu'autant & à proportion qu'on voudra colorer la liqueur. On ajoutera encore à la compoſition un tiers de jus de Framboiſe, & demi-livre de ſucre par chaque pinte meſure de Paris. Cela fait, on remettra le tout infuſer au ſoleil le plus ardent pendant le même eſpace de tems pour que la liqueur ſoit bien mixtionée. On la tirera enſuite au clair comme ci-deſſus, en la faiſant paſſer de nouveau à la chauſſe, ou à travers un linge quadruplé. Après quoi on la mettra dans des bouteilles de verre bien bouchées pour la conſerver & en boire quand on le jugera à propos.

Les propriétés de ce ratafia ſont de fortifier l'eſtomac, d'en appaiſer les douleurs & les coliques, de pré-

venir ou d'arrêter les inflammations des entrailles. Il purifie aussi le sang, mais il faut faire attention de n'en user que sobrement, à cause de l'eau de vie qui le compose.

MANIERE *de faire le ratafia de pêches à la Provençale.* Pour avoir un bon ratafia de pêches, il faut prendre des pêches qui ne soient ni trop mures, ni trop vertes, mais cependant des plus belles & de la meilleure espece que l'on pourra trouver. Vous les pelerez d'abord & vous ferez ensuite infuser dans l'eau de vie le fruit dépouillé de sa peau. Choisissez toujours l'eau de vie la plus parfaite en qualité. On y fera infuser de même les pelures, mais dans un vaisseau séparé. La raison de cela est, que la peau de pêche a une certaine amertume que l'eau de vie ne pourroit bien corriger, si le syrop de la chair de la pêche s'y trouvoit mêlé.

On donnera à ces infusions quinze ou vingt jours d'exposition au grand soleil, pour que la chaleur puisse digerer, & mélanger ensem-

ble les parties ſpiritueuſes. Lorſqu'au bout de ce tems ou environ, on s'appercevra que l'infuſion ſera bien faite, on retirera les pêches de la liqueur pour en nettoyer les noyaux. On caſſera ces noyaux pour en avoir les amandes qu'on pelera, & qu'on mettra encore infuſer dans la liqueur des pêches pendant cinq à ſix jours ſeulement.

On ne touchera point à la liqueur des pelures, que quand l'infuſion de la liqueur des pêches avec les amandes ſera faite. Alors on mêlera les deux liqueurs enſemble, celle des pelures, & celle du fruit. On remuera bien le tout pour que ces liqueurs s'incorporent bien. On mettra une demi-livre de ſucre par pinte de liqueur comme on aura mis auſſi une livre de fruit ou de pelure par pinte d'eau de vie meſure de Paris. On laiſſera infuſer encore le tout enſemble pendant cinq ou ſix jours, & on paſſera cette liqueur à travers un linge bien blanc une fois ſeulement. On la mettra enſuite dans des bouteilles bien bouchées pour s'en ſervir quand on le voudra.

Il y a des perſonnes qui font infuſer dans la liqueur où ſont les pelures, & non dans celle où ſont les pêches, les amandes des noyaux qu'on a retirés des pêches, comme il a été dit, après que ces liqueurs ont été expoſées au ſoleil. Quand ces amandes & pelures ont ſuffiſamment infuſé enſemble pendant cinq à ſix jours, on paſſe la liqueur au travers d'un linge blanc, on exprime tout le jus du marc, & on mêle cette liqueur avec celle des pêches : alors on y joint le ſucre dans la même quantité de demi-livre par pinte de liqueur, & on mêlange bien le tout qu'on laiſſe infuſer enſemble durant quelques jours, avant d'en remplir ſes bouteilles & de les ſerrer. Ce qui donne une liqueur excellente à boire, & un fruit agréable à manger qui ſe conſerve fort bien dans ſa liqueur.

Ce ratafia a une propriété admirable & ſpécifique pour les maladies du poulmon : il procure auſſi du ſoulagement aux perſonnes bilieuſes, en les purgeant ſans effort & même ſans qu'elles s'en apperçoivent : il ôte

auſſi

auſſi la mauvaiſe odeur de l'haleine & de la bouche; mais il en faut toujours uſer modérément, ainſi que des autres.

RATAFIA. *Recette pour faire un excellent ratafia de noix.* Il faut d'abord que les noix qu'on y employe ſoient bien choiſies, ni trop vertes, ni trop avancées, c'eſt-à-dire que le cerneau ſoit formé en dedans & bon à manger, mais que le bois de la coque ne ſoit pas trop dur. On doit les cueillir à l'arbre, & non les abattre avec la gaule, en obſervant ſur tout, que ce ſoit par un tems bien ſec, & qu'elles n'ayent aucune tache.

Prenez enſuite ces noix, eſſuyez-les bien avec un linge blanc de leſſive. Vous en ôtez ſeulement les queues qui y ſeroient reſtées, & jettez les noix telles qu'elles ont été cueillies à l'arbre avec leur écorce verte dans un mortier bien propre, où vous les concaſſez avec le pilon, juſqu'à ce que le tout faſſe une eſpece de pâte. Mettez cette pâte dans une cruche de grès avec la quantité d'eau de vie néceſſaire, ſçavoir une

pinte par chaque dixaine de noix, & choisissez toujours la meilleure eau de vie de Cognac. Bouchez bien la cruche avec un linge blanc en plusieurs doubles & du parchemin par dessus, & laissez infuser le tout ensemble pendant deux mois sans y toucher. Au bout de ce tems vous passerez le tout par un linge blanc de lessive trois fois de suite, en changeant de linge à chaque fois. Cela fait, vous mesurerez la liqueur, vous y joindrez un quarteron de sucre pour chaque pinte, & vous la remettrez avec le sucre dans la même cruche après l'avoir bien fait laver & nettoyer. Vous boucherez cette cruche comme la premiere fois, & vous laisserez encore infuser le tout pendant un mois. Enfin vous y passerez de nouveau cette liqueur à la chausse d'hypocrate, & étant alors bien faite & bien clarifiée, vous la mettrez dans des bouteilles que vous boucherez avec soin pour la conserver & vous en servir au besoin.

Comme ce ratafia n'a pas de lui-même une couleur bien flatteuse, on peut lui en donner en pilant avec

les noix des feuilles de coquelicot, à raiſon d'une bonne poignée par chaque dixaine de noix, ou chaque pinte d'eau de vie.

VIN *de groſeille & autres. Moyen de faire du vin de groſeille & autres de liqueurs.* Un boiſſeau de groſeilles en grappes bien mures doit rendre douze ou quatorze pintes de bon vin. En voici la méthode. Dès que cette quantité de fruit eſt écraſée, jettez-y douze pintes d'eau. Environ quinze heures après, exprimez le tout : paſſez la liqueur : mettez cette colature dans un barril, & n'y touchez que lorſqu'elle commence à s'éclaircir. Soutirez-la dans un autre baril : puis, pour quatre pintes de liqueur, mettez une chopine de bon eſprit de vin, & ſi vous voulez, du ſucre ou d'autres ingrédiens en telle quantité que vous jugerez convenable pour rendre cette liqueur gracieuſe. Le tout ayant été bien remué enſemble pendant un quart-d'heure, on bouche la piece avec ſoin & on la laiſſe en cet état environ trois mois. Au bout de ce

tems elle eſt parfaite. Vingt boiſſeaux de groſeilles peuvent ſuffire pour faire un muid de ce vin. Au reſte le fruit du groſeiller épineux eſt plus propre que les groſeilles en grappe pour faire des vins de liqueur, ſurtout pour imiter le vin de Canaries. On peut ſe ſervir de la même méthode pour faire de bonnes boiſſons avec du *poiré*, du jus de *ceriſes*, du jus de *mures*, en y ajoutant le propre eſprit de chacun d'eux, ou quelque autre eſprit convenable & ces liqueurs ſeroient auſſi bonnes que le meilleur vin de Canaries. Pour tirer l'eſprit de ces ſucs, il faut les laiſſer agir par la fermentation, autrement ils n'en rendroient que peu ou point du tout. Mais plus ils ſont ſûrs, pourvu néanmoins qu'ils ne ſoient pas abſolument convertis en vinaigre, plus on en tire d'eſprit. Par cette méthode un particulier peut recueillir dans ſon domaine de quoi faire du cidre, & des vins de pluſieurs ſortes, qui feront des liqueurs de différens degrés, proportionnées à la diverſité des goûts, & pour toutes les ſaiſons.

RECETTE *pour donner aux liqueurs la couleur ou la teinture que l'on veut.*

1°. Pour faire le rouge cramoisi. Prenez par exemple, pour six pintes de liqueur en rouge cramoisi, trois gros de cochenille, un demi-gros d'alun d'Angleterre, pilez-les en poudre la plus déliée qu'il se pourra, puis versez dans le mortier environ la moitié de trois poissons d'eau bouillante. Remuez promptement les drogues, & jettez ce mêlange dans votre liqueur qui doit être assaisonnée de tout ce qu'il faut. Rincez le mortier avec l'autre moitié de votre eau, & jettez ce reste dans la liqueur.

Pour donner le véritable rouge écarlate, prenez deux gros de vermillion ou kermés, demi-gros d'alun, & demi-gros de crême de tartre, & l'employez de la même façon que ci-dessus.

Pour donner la couleur jaune, choisissez les fleurs les plus épanouies de la giroflée jaune, ne prenez que les fleurs les plus jaunes, mettez-les dans un pot rempli d'eau, & faites-en une infusion sur un feu moderé

de charbon couvert de cendre ; ajoutez cette infuſion au ſyrop que vous aurez fait pour votre liqueur.

Pour la couleur violette, ſervez-vous des tablettes de tourneſol, ou héliotrope, leſquelles ſont faites avec la ſemence de cette fleur. Pilez de ces tablettes dans un mortier, réduiſez-les en poudre deliée, mettez cette poudre dans l'eau bouillante, remuez ce mêlange, & le verſez doucement dans votre liqueur, mais avant de paſſer celle-ci à la chauſſe.

Pour la couleur bleue, on ſe ſert d'une infuſion des fleurs de cette couleur, mais ſans odeur & d'un tiſſu délié. La jacinthe, par exemple, donne un bleu céleſte. Le moyen le plus ſimple d'extraire les teintures des fleurs eſt de détacher les feuilles colorées de les mettre dans un vaſe ou pot ; dans lequel on verſe de l'eau & que l'on met ſur un feu moderé. Cette infuſion extrait promptement la couleur & ne laiſſe aux fleurs qu'une certaine blancheur terne.

LES FLEURS,

ET 1°. SUR LES OIGNONS DES FLEURS.

On eſt partout dans l'uſage de faire fleurir un ſeul oignon dans l'eau ; mais ne ſeroit-il pas infiniment plus agréable d'en voir pluſieurs enſemble dans le même vaſe ? Voici comment on peut s'y prendre. Ayez un pot à fleurs ordinaire, bouchez le trou, ou les trous qu'on y a pratiqués pour laiſſer écouler l'eau, & luttez les bien afin que l'eau n'en ſorte plus. Adaptez au-deſſus une planche trouée en cinq ou ſix endroits à diſtance égale : placez les oignons à chacun de ces orifices, à côté deſquels vous pratiquerez auſſi de petits trous pour recevoir les baguettes auſquelles on lie les tiges des fleurs : rempliſſez le pot avec de l'eau, de façon que l'extrémité inférieure des oignons touche à la ſurface de l'eau ; & ſi vous avez ſoin de varier les oignons, vous aurez dans ſon tems un très-beau pot à fleurs qui durera pluſieurs ſemaines de ſuite.

Dès que la ſaiſon des fleurs eſt paſſée, les oignons ſe déſſechent &

tombent enfin par les trous dans l'eau ; mais au lieu d'y périr, ils augmentent de volume, & pouſſent pluſieurs rejettons. Si on les laiſſe dans cette eau pendant le reſte de l'année, ils fleuriront enſuite beaucoup mieux, & porteront des fleurs plus belles, que ſi on les avoit mis en terre, ſi l'on leur donne les ſoins néceſſaires : on peut les faire fleurir dans une chambre échauffée à un certain degré depuis Noel juſqu'au mois de Mars ou d'Avril. Au lieu d'une planche, on fera mieux de prendre une lame de plomb qui ſera en raiſon de quatre livres par pied quarré : on y pratiquera également des trous & l'on l'adaptera au-deſſus du pot à fleurs ; mais afin de tenir les baguettes qui doivent aider les tiges à monter, on placera une autre plaque de plomb vers le fond du vaſe, à laquelle on fera des trous qui répondront à ceux qui ſont dans la plaque ſupérieure, & au moyen de ces deux plaques les baguettes ſeront droites & bien aſſujetties. On pourra tenir les oignons ſous l'eau. Au reſte les vaſes de verre ſont préférables à ceux de terre, parce qu'on a l'avan-

tage d'y voir clair, lorſqu'on y remet la quantité d'eau qui s'eſt conſumée ou évaporée. On a trouvé que les oignons ſecs réuſſiſſoient mieux que ceux qu'on prenoit dans la terre; car les fibres qu'ils ont pouſſé en terre pourriſſent dans l'eau. Il faut que l'oignon en jette d'autres, & la tige ne ſera jamais ſi parfaite que ſi l'on eut pris un oignon ſec. Voici la meilleure méthode de ménager ces oignons pendant toute la ſaiſon des fleurs.

Mettez d'abord vos oignons dans les trous, de façon qu'ils ne touchent à la ſurface de l'eau que par l'extrémité: cela leur fera pouſſer des fibres fortes & en abondance: après qu'elles auront pouſſé ainſi pendant ſix ſemaines, verſez-y autant d'eau qu'il en faut pour les mettre entiérement ſous l'eau, & entretenez-les dans cet état pendant toute la ſaiſon. Si les oignons contractent de la moiſiſſure, pendant qu'ils ſont hors de l'eau, il faut, au lieu de les nettoyer, les mettre tout de ſuite ſous l'eau, ce qui les rétablira, & ils fleuriront très-bien. Si on laiſſe les oi-

gnons dans l'eau pendant toute l'année, ils ne dépériront point; au contraire, ils fleuriront dans le tems aussi bien que ceux qui ont été sechés. L'expérience a prouvé que ceux des jacinthes & quelques autres ainsi menagés acquierrent un degré de perfection plus grand; que si on les avoit mis en terre, & que si on les retire de l'eau dans le tems, & qu'on les seche, ils fleuriront tous les ans aussi bien que des nouveaux. On a observé que les renoncules & les anémones poussent de très-belles tiges dans l'eau, mais les oreilles d'ours ne produisent que peu & difficilement. Les roses, le jasmin, & le chevrefeuille fleurissent non seulement dans l'eau, mais y poussent même des rejettons. Les rejettons coupés à environ trois pouces sous terre sans aucune fibre, sont les meilleurs. Aucune plante tirée de terre & mise dans l'eau n'y réussira, mais toute plante elevée ou nourrie dans l'eau profitera en terre. On peut également mettre des semences dans l'eau commes des féves, des pois: ils germent, fleurissent, portent des grains comme en terre. Si on veut transf-

planter les oignons qui pourriſſent aiſément en terre, il faut faire un trou comme à l'ordinaire. On place enſuite au fond du trou, l'oignon tiré de l'eau ſans mettre de la terre deſſus; juſqu'à ce qu'il ait jetté des fibres, & que la tige ait pouſſé : alors on le couvre peu à peu de terre à la hauteur ordinaire : on conſerve par cette méthode les oignons qui ſont ſujets à pourrir.

Quand on veut mettre les oignons dans l'eau, il faut les nettoyer ſoigneuſement de toute pourriture, & en ôter les vieilles peaux. Si l'eau commence à ſe corrompre, on la jettera, on nettoyera les parois du vaſe; on en verſera près des oignons pour en détacher les ordures, & l'on remettra le tout comme auparavant. S'il y a des ſaletés qui ſurnagent, on remplira le vaſe juſqu'à ce que l'eau déborde & que toutes les immondices ſoient entrainées. Quand on veut mettre dans un même vaſe différentes fleurs, il faut choiſir des oignons de grandeur égale, comme ceux d'jacinthe & de narciſſe, de tulipe & jonquille.

Moyen *pour faire venir ſur un même pied des fleurs de la même eſpece & de différentes couleurs ; par exemple des giroflées.* Prenez des branches de giroflées doubles, d'autant de couleurs différentes que vous voudrez en allier enſemble. Coupez-les par le bas en pied de biche. Enlevez à chacune d'un côté la pellicule ou écorce tendre qui la couvre, & appliquez ces côtés ainſi pelés les uns contre les autres, les liant fortement enſemble avec une feuille de porreau. Paſſez ces branches ainſi unies dans un tuyau de canne, gros comme le pouce & long de cinq, que vous vuiderez de ſa moëlle, & que vous fendrez dans ſa longueur de l'un à l'autre bout en deux parties égales : vous les rejoindrez enſuite en les aſſurant & enveloppant avec de la ſoie torſe, ou du crin, ou de la ficelle goudronnée. Ces branches ainſi unies doivent ſortir par le bas du tuyau de la longueur au moins de deux pouces. Enſuite vous les planterez en terre. La ſeve ſe confondant du côté qu'elles ſont pelées, les unira intimément, & n'en

fera plus abſolument qu'une ſeule tige, qu'il faudra examiner de bien près pour en reconnoître l'artifice.

MÉTHODE *pour avoir des fleurs de bonne heure.* Prenez du ſel armoniac, la groſſeur d'une noix; diſſolvez-le dans environ une pinte d'eau, meſure de Paris. Vers la Saint-Michel rempliſſez un pot de bonne terre de jardin : ſemez-y vos ſemences, ou plantez-y les oignons : arroſez ce pot avec la diſſolution ci-deſſus; gardez-le dans une chambre chaude; & vers Noël vous aurez des fleurs qui continueront de pouſſer pendant le mois de Janvier & de Février.

MOYEN *d'avoir des fleurs naturelles & de les faire éclore le jour que l'on veut.* 1°. On doit dans le tems que les dernieres fleurs que l'on veut conſerver, choiſir ſur la tige les boutons les mieux formés & prêts à s'ouvrir. 2°. Les couper avec des ciſeaux, mais leur laiſſant une longue queue au moins de trois pouces. 3°. Boucher l'endroit coupé avec

de la cire d'Eſpagne. 4°. Laiſſer faner les boutons, & enſuite les envelopper chacun à part dans un morceau de papier blanc & bien ſec; enfin les ſerrer dans une boëte ou tiroir. Lorſqu'on veut les faire éclorre, en quelque tems de l'hyver que ce ſoit, on doit la veille couper le bout au-deſſus de la cire d'Eſpagne, & les mettre tremper dans l'eau dans une carafe ou cloche. Il ſeroit fort bon de mettre dans l'eau un peu de nitre: le lendemain on verra les boutons s'ouvrir, s'épanouir, briller de leurs vives couleurs, & reprendre leur odeur naturelle.

MOYEN *de produire de la variété dans les fleurs.* Un bon moyen pour perfectionner les plantes & leur faire donner des fleurs doubles au lieu de ſimples, c'eſt de les tranſplanter ſouvent, par exemple d'abord dans le printems, enſuite en automne, puis encore au printems ſuivant, & ne les laiſſant pas fleurir dans tout ce tems: par ce moyen des giroflées ſimples ſont parvenues à porter des fleurs doubles. 2°. Pour diverſifier

la couleur d'une fleur, il faut l'arroſer uniquement avec de l'eau teinte à fond de la couleur dont on veut que la fleur ſoit. 3°. Un autre moyen plus ſûr & plus facile de ſe procurer des fleurs diverſifiées, ſoit pour la couleur & la multiplication des fleurs, eſt de ſemer les graines de ces plantes dont on veut avoir des fleurs variées dans une terre riche, & qui ſoit différente de celle qui étoit naturelle à ces plantes quand elles étoient ſauvages; car ſi vous ſemez la graine d'une giroflée ſimple, par exemple dans un bon terrain; entre un grand nombre qui porteront des fleurs ſimples, vous en trouverez qui donneront des fleurs doubles, & quelques-unes d'une couleur autre que celle de la mere-plante. Vous pourrez enſuite les multiplier de bouture & de marcote. Les plantes qui ſont les plus propres à être diverſifiées ainſi en les ſemant, ſont les giroflées, les anémones, les oreilles d'ours, les œillets, les tulipes, les violiers jaunes, les pieds d'alouettes, les marguerites, les violettes, les crocus, & les hépatites.

MOYEN *pour varier la couleur des roſes*. Pour avoir des roſes ou d'autre fleurs, blanches, rouges, vertes, jaunes, incarnat, il faut prendre une terre bien graſſe, la faire bien ſecher au ſoleil, & la réduire enſuite en poudre très-fine. On la met dans un pot, où l'on plante telles fleurs que l'on veut, en obſervant de ne les arroſer qu'avec ce qui ſuit. Si on les veut rouges, on fait bouillir dans de l'eau du bois de breſil, coupé menu, juſqu'à ce que l'eau ſoit réduite au tiers. Lorſqu'elle eſt refroidie, on arroſe la plante ſoir & matin, juſqu'à ce qu'elle paroiſſe avoir pris racine, & qu'elle ſoit hors de danger, après quoi on peut l'arroſer avec de l'eau ordinaire. Les veut-on vertes? on fait bouillir de l'eau comme ci-deſſus avec le fruit de l'arbriſſeau nommé bourguepine. Il a ſans doute un autre nom ailleurs.

Pour les avoir jaunes, on prend le même fruit non mur; & de ſa décoction, on arroſe au moins l'eſpace de quinze jours. Enfin ſi on les veut noires, on employe de la même

façon de la noix de galle, avec un peu de vitriol. Il faut obſerver qu'avec ces divers arroſemens, la tige retient partie de ſa couleur naturelle & partie de la couleur factice, de ſorte qu'elle eſt de deux couleurs. Veut-on les avoir de trois couleurs? On arroſe le matin un côté de la plante d'une eau colorée, & le ſoir l'autre côté d'une couleur différente, de maniere qu'elle ſoit impregnée le matin & le ſoir de deux couleurs. *Ce ſecret a été communiqué par un Capucin de Scheleſtat.*

AUTRE *maniere de faire venir des roſes vertes, & des jaunes.* La nature ne produit jamais des roſes vertes, ſi elle n'eſt ſecondée par l'art. C'eſt l'effet d'une greffe qui leur donne cette couleur; & il eſt très-facile de s'en procurer. Il y a bien des années qu'on s'eſt aviſé de faire venir des roſes jaunes. C'eſt la même opération. Plantez un houx auprès d'un roſier, & lorſqu'il a repris racine, fendez un brin de ce houx par le milieu, & inſinuez-y un brin de votre roſier juſqu'à un œil que

vous faites passer de l'autre côté. Puis quand l'œil de votre rosier que vous avez fait passer au dehors a poussé son jet, coupez le rosier de l'autre côté de la branche de houx; les roses qui en proviendront seront vertes. Pour avoir des roses jaunes, on fait la même opération sur un genet au lieu du houx.

MOYEN *de donner des couleurs aux fleurs*. On doit pour cela pulvériser de la terre grasse cuite au soleil, l'arroser l'espace de quinze ou vingt jours d'une eau rouge, jaune, ou autre. Ensuite on doit semer la graine de quelque fleur, mais il faut que cette fleur soit d'une couleur contraire à celle de cette teinture artificielle. On peut encore enfermer dans une petite canne bien déliée trois ou quatre graines d'une autre fleur, & la recouvrir de terre & de bon fumier, car ces semences se mettant toutes en une, ne font qu'une racine, & peuvent produire une agréable variété de couleurs.

A l'égard des plantes qui ont la tige & les branches fortes, on les

perce jusqu'à la moëlle: on insinue dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux fleurs; on couvre le tout avec du fumier de vache, ou avec de l'argile, & les fleurs auront autant de couleurs différentes, que l'on en aura mis, mais ces couleurs étrangeres ne s'étendent pas au-dela d'une année.

MOYEN *de donner diverses odeurs aux fleurs qui n'en ont point, ou qui n'en ont que de désagréables, comme les tulipes & autres.* On doit pour cela, lorsqu'on en seme la graine, détremper du fumier de mouton dans du vinaigre. On y met un peu de musc, de civette, ou d'ambre en poudre: il faut faire macerer les graines, ou les oignons pendant quelques jours dans cette liqueur, en arroser les plantes naissantes; & les fleurs qui viennent ensuite, répandent une odeur très-douce & très-agréable: c'est ce qui est confirmé par l'expérience. Pour les plantes qui viennent de racines de boutures, ou de marcottes, l'opération se fait au pied comme pour les couleurs.

MANIERE *de faire croître des fleurs en hyver, & de conserver les fruits, & les fleurs pendant toute une année.* Levez de terre les arbres par les racines au printems, précisément quand ils commencent à pousser des boutons, en conservant un peu de leur propre terre au tour des racines : placez-les droits dans un cellier jusqu'à la Saint Michel, ensuite mettez-les dans des vases en y ajoutant une plus grande quantité de terre, & les placez dans une étuve, où vous aurez soin d'arroser la terre tous les matins avec de l'eau de pluye dans laquelle vous aurez fait dissoudre gros comme une noix de sel armoniac par chaque quarte d'eau, & le fruit paroîtra vers le carême. A l'égard des fleurs, prenez un bon pot de terre : semez-y votre graine à la Saint Michel, & l'arrosez de même avec une eau semblable, vous aurez à Noel des fleurs, comme des tulipes, des lys, &c. L'une & l'autre de ces choses peuvent se faire dans une cuisine bien chaude, & on pourra mettre les vases à l'air pendant quelques heures quand le soleil luit.

Pour conſerver les fruits & les fleurs, prenez une livre de ſalpêtre, deux livres de ſel armoniac, & trois livres de ſable ordinaire bien net: mêlez le tout enſemble, & obſervez la même proportion dans d'autres quantités: enſuite par un tems ſec, prenez du fruit de quelque ſorte qui ne ſoit pas entierement mur, mettez-les ſéparément dans un vaſe de verre ouvert, & enſuite couvrez-les d'une toile huilée bien attachée au-deſſous: enſuite enterrez chacun de ces verres à quatre doigts de profondeur dans un cellier bien chaud & de maniere qu'au tour de chaque verre & deſſus & deſſous il puiſſe y avoir deux doigts dépaiſſeur de ce mêlange.

MÉTHODE *de ſecher les fleurs de façon qu'elles conſervent leur couleur naturelle.* On prend du ſable fin, qu'on lave ſi ſouvent, qu'il n'y reſte ni terre, ni ſel, on le ſeche enſuite: on en met dans un gobelet ou bocal une certaine quantité: on y enfonce la tige de la fleur. On donne aux

feuilles & à la fleur leur ſituation naturelle : après quoi on couvre l'un & l'autre avec le même ſable à la hauteur d'une ligne au-deſſus de la fleur, on place enſuite ce bocal au ſoleil, ou ſi c'eſt en hyver, dans une chambre ou il y ait une chaleur moderée, juſqu'à ce que le tout ſoit bien ſec. On ôte enſuite le ſable avec toute la précaution poſſible, on nettoye les feuilles avec un plumaceau. Quelques eſpeces de fleurs perdent leur brillant, mais on peut le leur rendre. Quand aux roſes & toutes les fleurs d'une couleur auſſi délicate, elles la reprennent en les expoſant à une vapeur moderée de ſouffre : celles de couleur de ponceau & de cramoiſi, reviennent à la vapeur de la ſolution d'étain dans l'eſprit de nitre. La vapeur de la ſolution de limaille de fer dans l'eſprit de vitriol, rend le verd aux feuilles & aux tiges. Cette méthode réuſſit parfaitement dans les fleurs ſimples : il y a quelque difficulté par rapport aux œillets & aux autres fleurs doubles. On réuſſit dans les œillets, en fendant le

calice des deux côtés & en le collant ensuite après avoir seché la fleur, ou en le trouant avec une épeingle en différens endroits. Quand à l'odeur qui se passe en grande partie, on peu la leur rendre, en laissant tomber au milieu de la fleur une goûte de quelque huile distillée, par exemple l'huile de roses sur les roses, & l'huile de girofle sur les œillets.

SECRET *pour conserver les fleurs.* Remplissez jusqu'à moitié seulement un vase de terre, de cuivre, ou de bois, de sable passé au tamis : versez ensuite jusqu'aux bords du même vase de l'eau bien pure & bien claire que vous remuerez & mêlerez bien avec un morceau de bois dans le sable, pour en détacher les particules de terre grasse ou de fumier qui pourroient y être restés. Le sable étant reposé vous ôterez l'eau trouble du vase, en la versant par inclination, & vous continuerez de laver ce sable jusqu'à ce que toute l'eau qui le couvre soit limpide & sans aucun nuage. Quand le sable

eſt ainſi bien nettoyé, on l'expoſe au ſoleil tout le tems qu'il faut pour deſſecher entierement ſon humidité. On prépare enſuite pour chaque fleur un vaiſſeau d'un volume convenable de terre ou de fer-blanc ; on choiſit les fleurs les plus belles, les plus parfaites & les plus ſeches, en obſervant de leur laiſſer une tige d'une longueur ſuffiſante. D'une main on les poſe délicatement dans le vaſe, de maniere qu'elles ſoient enfoncées de deux ou trois doigts au-deſſous des bords, & qu'elles ne touchent point le vaſe : de l'autre main on verſe peu à peu le ſable juſqu'à ce que toute la tige ou la queue des fleurs ſoit couverte; puis on en couvre légérement la fleur même en écartant un peu ſes feuilles. La tulipe exige de plus une petite opération : il faut couper la ſommité triangulaire qui s'éleve du milieu de ſon calice, & par là les feuilles de la fleur reſteront mieux attachées à la tige. Lorſqu'on aura rempli les vaſes, on les laiſſera pendant un mois ou deux dans un endroit bien expoſé

posé au soleil, & l'on enterrera les fleurs peu différentes, quoique desséchées, des fleurs fraichement écloses, mais sans odeur. Voilà le moyen décrit par Ferrario, Jésuite de Sienne & traduit de son ouvrage intitulé *Flora seu de Florum cultura lib. IV.*

SECRET *pour conserver les fleurs.* Prenez du sable de riviere, & le plus blanc que vous puissiez trouver. Après l'avoir passé plusieurs fois par un tamis fin, jettez-le dans un vase de verre plein d'eau, & frottez-le long-tems entre vos doigts pour le broyer, & l'affiner encore. Versez ensuite toute l'eau par inclination, & mettez le sable secher au soleil. Ce sable étant ainsi préparé & bien sec, enterrez-y doucement les fleurs avec leurs feuilles & leurs queues; arrangez-les de telle sorte qu'elles ne perdent rien de leur forme. Après avoir gardé quelque tems ces fleurs de cette maniere jusqu'à l'entiere évaporation de l'humidité, retirez-les, & renfermez-les dans des bouteilles, bouchez-les bien exactement,

& tenez-les à couvert de toute espece d'altération : mais il faut qu'elles ayent toujours une chaleur moderée, car si elle étoit trop forte, les couleurs se faneroient, & si elle n'étoit pas au degré suffisant, elle ne pourroit dessecher toute l'humidité qui peut y rester encore. Au reste, c'est sur les fleurs des arbres fruitiers que l'auteur de ce secret (*Monsieur de Monti Académicien de Boulogne*) à fait ses plus curieuses expériences, & il avoue qu'il n'a pas toujours réussi dans les fleurs qui proviennent d'oignons, parce qu'elles sont plus humides.

AUTRE *moyen de conserver les fleurs pendant long-tems dans leur forme & avec leurs couleurs naturelles,* Ayez du beau sable de riviere : nettoyez-le autant qu'il est possible en le purifiant de toutes les immondices qu'il peut contenir, puis faites-le secher au soleil ou sur une poële : passez-le par un tamis & ne vous servez que du plus fin. Faites faire une caisse de bois ou de fer-blanc étamé & de la grandeur que l'on veut. Couvrez le fond de la caisse de trois

ou quatre doigts de ſable & enfoncez-y le bout de la queue des fleurs de maniere qu'elles ſe tiennent droites les unes à côté des autres, mais ſans ſe toucher aucunement, & rempliſſez tout le vuide au tour des queues avec ce ſable. Quand elles ſont bien enterrées, répandez-en autour des fleurs, en-dedans, & par-deſſus, couvrez le tout d'une couche de deux ou trois doigts de ce ſable; mettez cette caiſſe dans un endroit expoſé au ſoleil, ou dans un lieu échauffé, & l'y laiſſez pendant un mois : à l'égard des tulipes il faut couper adroitement le piſtile qui s'éleve au milieu & renferme la graine & remplir le vuide de ſable. On ne doit pas mettre trop de fleurs dans une même caiſſe, ni faire la caiſſe trop large.

SECRETS SUR LA PEINTURE

ET 1°. SUR LES COULEURS.

RECETTE *pour compoſer des couleurs dont on peut peindre & embellir des ouvrages de menuiſerie, & maniere de les employer.* 1°. Pour peindre une table, ou une boiſure, ou une mu-

raille, & tout ce qu'on appelle des fonds polis. Calcinez de la céruſe, c'eſt-à-dire concaſſez-la en morceaux gros comme des noiſettes: enſuite mettez-la ſur le feu dans une poële de fer, & remuez-la comme on a coutume de remuer le caffé que l'on brûle. Lorſqu'elle prendra une couleur jaune, ce ſera la marque qu'elle ſera ſuffiſamment calcinée : alors vous la tirerez de deſſus le feu, & la broyerez ſur votre pierre de porphire ou de marbre avec de l'huile graſſe dont nous allons donner la compoſition, & ainſi préparée à l'huile graſſe, vous l'employerez avec de l'huile de thérébentine, car tout ce qui a été broyé à l'huile graſſe doit être employé à la thérébentine dont la propriété eſt d'étendre & de faire couler la couleur.

Donnez trois ou quatre couches de cette céruſe ſur ce que vous voulez peindre, comme table ou boiſerie, & ayez attention d'en bien couvrir la ſurface; on ne donne une nouvelle couche, que lorſque la précédente eſt ſeche, ce que l'on connoit en y portant le doigt qui ne doit s'y attacher en aucune façon. Vos

couches ainſi miſes & bien ſechées, vous aurez de la pierre de ponce, réduite ſur un marbre en poudre impalpable, & en prendrez avec un linge mouillé que vous tiendrez en forme de tapon d'une grandeur convenable; vous en frotterez modérement votre ouvrage & le polirez entierement. N'épargnez point l'eau dans cette opération, elle ne gatera rien. C'eſt après ce premier fond poli, qui porte auſſi le nom d'*apprêt dur*, que l'on met à ſon gré la couleur. Voici maintenant la maniere de faire l'huile graſſe.

Mettez dans une bouteille de verre deux pintes d'huile de noix; enſuite une livre de plomb coupé par morceaux les plus petits qu'il eſt poſſible. Expoſez cette bouteille à l'ardeur du ſoleil l'eſpace de trois mois dans la plus belle ſaiſon. Au bout de ce tems, pour connoitre ſi elle eſt aſſez cuite, prenez-en avec un pinceau que vous paſſerez ſur une vitre, & ſi elle ſeche auſſi-tôt, c'eſt une preuve qu'elle eſt faite, & vous la tirerez au clair dans d'autres bouteilles. Le même plomb pourra vous

ſervir pluſieurs fois. Cette méthode eſt à la vérité un peu longue, mais auſſi elle eſt moins diſpendieuſe que d'autres, & l'huille graſſe eſt infiniment meilleure. Il s'agit maintenant d'enſeigner la compoſition des couleurs pour la menuiſerie.

Pour le *Blanc*, broyez à l'huile graſſe de la céruſe dans laquelle vous mettrez une pointe de bleu, afin de ſoutenir le blanc, qui jaunit avec le tems.

Pour le *verd*, ſur deux livres de céruſe, mettez une livre de verd-de-gris ſimple. Cette couleur ſe poſe ordinairement ſur une impreſſion blanche, & elle réuſſit encore mieux ſi le fond poli eſt d'un gris fort clair.

Pour le ſecond *verd*, prenez du verd de montagne, dans lequel vous ne mettrez de céruſe, qu'autant qu'il conviendra pour le faire clair, ou foncé, vous broyerez l'un & l'autre à l'huile graſſe, & l'impreſſion ſera en gris clair.

Pour un troiſieme *verd*, employez pour ce verd, qui ſera plus beau que les autres, du verd-de-gris cal-

ciné que vous tremperez à votre gré avec la céruſe. On peut le broyer à la thérébentine, comme à l'huile graſſe, & alors on l'employe au vernis, mais en ce cas la céruſe veut être préparée à la thérébentine ; l'impreſſion ſera toujours en gris clair.

Pour le *gris de lin*, broyez ſéparément de la Lacque du bleu de Pruſſe & du blanc de céruſe : après quoi vous compoſerez avec ces trois couleurs, tel gris de lin qu'il vous plaira ; l'impreſſion ſera encore en gris clair.

Pour le *bleu*, cette couleur ſe fait avec le bleu de Pruſſe & de la céruſe plus on moins ſelon que l'on veut la nuance du bleu. Broyée à la thérébentine & employée au vernis, elle ſera beaucoup plus belle : l'impreſſion ſera en gris : il faut ſe ſouvenir que toutes les couleurs ſe broyent ſéparément, enſuite on les mêle pour faire la teinte.

Pour la couleur *de bois de chêne*, elle ſe fait avec de l'ocre de rut & de la terre d'ombre : elle ſera plus claire ou plus foncée ſelon que l'ocre de rut dominera plus ou moins. On broyera à l'huile graſſe.

Couleur *de bois de noyer*, prenez du blanc de céruſe, de l'ocre de rut, & une pointe de noir; broyez le tout à l'huile graſſe.

Couleur *de marron*. Le rouge d'Angleterre, & le noir d'yvoire ſont le marron foncé: il ſera plus clair, ſi l'on met du jaune à la place du noir: broyez à l'huile graſſe.

Pour le *jaune*, cette couleur ſe fait avec de l'ocre de Berry que l'on dégrade autant que l'on veut avec du blanc de céruſe. Broyez toujours à l'huile graſſe & employez à la thérébentine.

Pour le *jonquille*, prenez de l'orpin que l'on mêle avec de la céruſe. Il y a trois ſortes d'orpin dont les nuances ſon différentes; mais il faut ſçavoir, 1°. Que l'orpin ne ſe broye qu'à la thérébentine pour s'employer au vernis, car autrement il auroit trop de peine à ſecher, 2°. Que cette couleur ainſi broyée veut être employée ſur le champ.

Pour le *rouge* imitant celui de la Chine: on le fait en temperant le rouge d'Angleterre avec du vermillon. En fait de teintes, il eſt im-

possible dans leur composition de déterminer la quantité de couleurs qui y entrent : leur perfection dépend du coup d'œil de l'artiste.

Pour la *couleur d'or* : on la compose avec les trois sortes d'orpins dont nous venons de parler, avec un peu de blanc de céruse & une pointe de vermillon : toutes ces couleurs seront broyées séparément, & le coup-d'œil réglera ce mêlange pour attraper la véritable couleur de l'or.

Voici pour l'application des couleurs. Lorsque vous aurez choisi votre couleur, & fait votre teinte, vous en donnerez deux ou trois couches sur votre fonds poli, de sorte qu'il en soit bien couvert ; il ne faut donner ces couches les unes après les autres que lorsqu'elles seront seches : c'est une patience qu'il est nécessaire d'avoir. On polira ensuite la couleur avec une pierre de ponce, comme on a fait le fonds poli, ou apprèt dûr, & l'on passera dessus trois ou quatre couches de vernis blanc ou brun. Quand le vernis est sec, on le

polit avec la pierre de ponce. Pour que chaque couche ſeche plutôt, il faut mettre dans la céruſe & les couleurs, de la coupe-roſe calcinée. On calcine la coupe-roſe en la mettant ſur le feu dans une poële de fer: elle y fond toute ſeule & bout: lorſqu'elle a ceſſé de bouillir, elle eſt ſuffiſamment calcinée: & on la broye alors en poudre impalpable.

MOYEN *de peindre des figures en or & en argent ſur divers petits meubles, comme boëtes, encognures, cabarets, paravents, & autres.* On prendra des papiers dorés & argentés, que l'on choiſira ſelon ſes idées & ſon goût; il en eſt de toutes ſortes. Soit qu'on laiſſe les feuilles entieres, ſoit qu'on les découpe par morceaux pour faire des compartimens ou une ſuite de figures & d'ornemens tels qu'on l'imaginera, on mettra le papier trempé dans du vinaigre l'eſpace d'un quart d'heure & non plus longtems. Alors mettez une couche de vernis ſur votre ouvrage dans la place où vous voulez que ſoit l'or & l'argent. Appliquez deſſus votre

papier trempé, l'or ou l'argent en dessous, & passez par dessus fort légérement le manche d'un canif, ou autre morceau semblable. Ensuite enlevez le plus doucement qu'il vous sera possible votre papier, & vous verrez avec une agréable surprise que les figures & desseins d'or & d'argent sont restés attachés au vernis tels qu'ils étoient sur le papier & conserveront le même brillant. Lorsque le tout est sec, on le couvre de deux couches de vernis que l'on peut polir avec la pierre de ponce selon la maniere ci-dessus indiquée.

MOYEN *de bronzer & dorer à l'huile.* Il faut pour cela avoir du mordant à l'huile. Or ce mordant se fait ainsi. Ayez un pot de terre vernissé & neuf qui contienne deux pintes, remplissez-le à moitié de couleurs préparées à l'huile. Celles qui vous resteront des ouvrages que vous auriez faits y seront très propres, quand même il s'y seroit formé une peau dessus; vous y mettrez aussi cette peau: ajoutez-y une pinte

d'huile de lin & un poiſſon de vernis commun. Alors mettez votre pot ſur un feu médiocre comme de la petite braiſe. Cuiſez doucement, & lorſque vous verrez votre matiere ou liqueur ſe réduire & être tarie d'un quart, comptez qu'elle ſera ſuffiſamment cuite. Retirez votre pot du feu, paſſez le tout, & mettez le mordant ainſi fait dans un autre pot de terre verniſſé pour vous en ſervir au beſoin: il ſe conſerve un an entier ſans s'affoiblir. Quand on veut s'en ſervir, on leve une partie de la peau qui ſe forme deſſus, on la rejette ſur l'autre & on la remet dans ſon premier état, après que l'on a tiré ce que l'on vouloit. On ſe ſert de ce mordant pour bronzer & dorer à l'huile. Pour bronzer après qu'on a appliqué le mordant ſur la piéce on poudre par deſſus le bronze tout ſec, & en tenant un papier au-deſſous, on frotte la piéce avec une broſſe neuve, afin de faire tomber le ſuperflu du bronze qui n'a point été arrêté par le mordant pour qu'il ne ſoit pas perdu: il n'eſt pas néceſſaire de paſſer aucun vernis ſur

le bronze, mais il en faut passer sur l'or que l'on a appliqué. Au reste, on vend partout du vernis pour cet usage, qui se nomme *vernis à l'or*. Il faut attendre que l'or soit parfaitement sec avant de donner la couche de vernis. Lorsque le mordant se trouve trop épais, on le rend plus coulant en y mêlant un peu d'huile grasse.

MOYEN *de faire un beau bleu*. On le tire du Barbeau ou Bluet, qui se trouve en abondance dans presque tous les champs de bled, & que l'on peut cueillir pendant quatre mois de la belle saison sans endommager le bled. Cette fleur a deux nuances bleues, l'une plus claire dans les feuilles extérieures, l'autre plus chargée dans le milieu de la fleur. On peut se servir de l'une & de l'autre, mais les feuilles du milieu produisent une couleur beaucoup plus belle : il faut le séparer des autres feuilles le jour même qu'on les a cueillies, ou au moins bientôt après. Quand on en aura amassé une certaine quantité, il en faut exprimer le plus de suc qu'on

pourra, & y ajouter un peu d'alun: par-là on aura un bleu durable transparent d'une couleur très-éclatante, & qui ne le cede guere à *l'outre-mer*.

MOYEN *de faire le jaune de Naples*. Cette couleur eſt très-utile : on l'employe principalement dans la peinture ſur l'émail, ainſi que ſur la porcelaine. La compoſition de cette couleur a été long-tems un ſecret, mais il a été découvert depuis peu. Voici comme on fait ce jaune. Prenez douze onces de belle céruſe, deux onces d'antimoine diaphoretique, une demi-once d'alun calciné, & une once de ſel armoniac bien pur. Toutes ces matieres étant bien pilées dans un mortier de marbre & mêlées enſemble ; on les met dans une capſule de terre à creuſet garnie de ſon couvercle ; on calcine le tout à un feu modéré, qui d'abord doit être fort doux, & qu'on augmente peu-à-peu, mais de maniere que la capſule ne devienne que d'un rouge obſcur. Cette calcination dure environ trois heures, & au bout de ce tems, on trouve la matiere

convertie en jaune de Naples. Si l'on veut que ce jaune ſoit plus doré, il faut augmenter la doſe de l'antimoine & du ſel armoniac : lorſqu'on veut qu'il ſoit moins fuſible, on augmente la quantité de l'antimoine & de l'alun.

MÉTHODE *pour préparer une liqueur qui pénetre dans l'intérieur du marbre, de maniere qu'on puiſſe peindre ſur la ſurface des choſes qui paroîtront auſſi en dedans.* Prenez de l'eau forte & de l'eau regale, de chacune deux onces, une once de ſel armoniac, deux dragmes du meilleur eſprit de vin, autant d'or qu'on en peut avoir pour cent ſols, & deux dragmes d'argent pur. Après vous être pourvu de ces matériaux & avoir calciné l'argent, mettez-le dans une phiole, & ayant verſé par deſſus les deux onces d'eau forte, laiſſez-le évaporer, vous aurez une eau qui donnera d'abord une couleur bleue, & enſuite une couleur noire. Calcinez pareillement l'or. Mettez-le dans une phiole, & verſant l'eau regale par deſſus, mettez-la évaporer : enſuite

verſez votre eſprit de vin ſur le ſel armoniac, & le laiſſez auſſi évaporer, vous aurez une eau de couleur d'or qui fournira différentes couleurs : vous pouvez extraire de cette façon beaucoup de teintures, de couleurs, par le moyen des autres métaux. Cela fait, à l'aide de ces deux eaux, vous pourrez peindre tout ce que vous voudrez ſur du marbre blanc de l'eſpece la moins dure, & renouveller pendant quelque tems la même figure des deux côtés. A l'égard de la peinture qui pénétre le marbre, cet art n'eſt point perdu en Angleterre, & il y a une femme dans la Province d'Eſſex qui s'en acquitte d'une maniere très-curieuſe.

SUR LA *Peinture en paſtel. Nouvelle invention de peindre en paſtel, en cire, ou à l'encauſtique.* On donne communément le nom de paſtel à une peinture réſultant de pluſieurs crayons, compoſés de différentes couleurs broyées & réduites en pâte avec de l'eau de gomme. Ainſi peindre en paſtel n'eſt autre choſe que peindre avec ces couleurs qu'on mêle

ſuivant les différentes teintes qu'on veut faire. Ces ſortes d'ouvrages relativement à la délicateſſe & au peu de ſolidité des crayons s'exécutent toujours ſur du papier dont le fond eſt déja pour l'ordinaire empreint de quelque couleur & principalement teint en bleu tendre, appellé papier d'Hollande; mais comme ce papier bleu malgré la gomme avec laquelle il a été préparé à la manufacture eſt extrêmement ſujet à l'humidité, & que de ſa propre nature il eſt peu de durée, à moins qu'on n'ait l'attention de le conſerver ſous verre, ce ſera toujours un défaut irrémédiable attaché à la peinture en paſtel.

C'eſt à ces conſidérations qu'eſt due la découverte d'une nouvelle ſorte de peinture en paſtel bien ſupérieure à celle qui eſt en uſage. Cette peinture eſt appellée paſtel en cire & on en doit la découverte à Monſieur Réifſtein célebre Peintre Allemand : en voici le procédé. Au lieu de ſe ſervir de papier ou de parchemin pour le fond du tableau, on employera à cet uſage une toile d'un tiſſu ferme & ſerré. Comme le grain

de cette toile seroit nécessairement dans le cas d'émousser les crayons, on ne peut se servir de ceux qui font la base du pastel ordinaire. On en employe d'autres qui ont plus de résistance, en voici la composition. Quand à la toile, on commence pour premiere préparation par l'enduire d'une couche d'huile : puis par le moyen d'un crible, ou tamis bien fin, on répand également dessus toute la surface du tableau autant de verre en poudre que la toile en peut prendre. Cette poussiere de verre & cette huile forment dans peu en se séchant une espece de mastic ou de couche solide qui unit toute la surface de la toile, & lui donne beaucoup de solidité. Lorsqu'elle est entierement seche, c'est alors le tems de peindre sur cette surface avec les crayons les plus durs : en voici l'apprêt.

On réduit d'abord les couleurs en poudre très-fine ; on les met ensuite dans un vase de terre bien vernissé, que l'on échauffe peu & à petit feu, & lorsqu'elles sont suffisamment échauffées, on jette dessus de la cire fondue, avec une certaine quantité

de graiſſe de cerf. On doit ſur le champ remuer ce mêlange juſqu'à ce que le tout ſoit preſque refroidi. Pour lors on commence à former les crayons, & pour leur donner de la conſiſtance on les jette dans de l'eau froide à meſure qu'ils ſont formés. Les couleurs les plus vives ou les plus foncées les unes que les autres, qui ſont celles avec leſquelles on forme les clairs & les ombres, doivent être préparées avec la ſeule graiſſe de cerf: elles en ſont plus tendres, & dèslà ſe manient avec beaucoup plus de facilité. Cette ſorte de peinture eſt comme on voit plus ſolide que le paſtel ordinaire, & elle eſt toute auſſi aiſée à manier que l'autre. Cependant il ſeroit à ſouhaitter que pour conſolider ce paſtel, dont la cire & la graiſſe de cerf ſont la baſe, & parvenir à le fixer, on fit uſage d'un mordant, qui pût s'appliquer ſur ce nouveau genre de paſtel, & c'eſt ce qu'on n'a pas encore trouvé, mais le genie de quelque artiſte pourra faire cette découverte.

Même maniere plus abrégée. Au lieu

de papier & de parchemin, on employe une toile parce qu'il faut pour les crayons plus de résistance. On enduit cette toile d'une couche d'huile, & on en répand dessus également, par le moyen d'un crible de verre en poudre. Lorsqu'elle est entierement seche, on peint avec les crayons les plus durs. Voici l'apprêt de ces crayons. On réduit d'abord les couleurs en poudre très-fine, on les met ensuite dans un vase qu'on échauffe à petit feu ; & sur ces couleurs ainsi préparées, on jette de la cire fondue, avec une certaine quantité de graisse de cerf. Il faut bien remuer le tout jusqu'à ce qu'il soit presque refroidi. Alors on commence à former les crayons, & pour leur donner de la consistance, on les jette à mesure dans de l'eau froide. Les couleurs plus vives ou plus foncées que les autres, c'est-à-dire, celles qui servent à former les clairs & les ombres, doivent être préparées avec de la seule graisse de cerf : elles en sont plus tendres & se manient mieux. Cette maniere de peindre a été imaginée depuis peu par le même Peintre Allemand.

Moyen *de teindre en couleur d'or.* Après avoir teint d'abord votre ſoye, laine, coton, ou fil, en couleur jaune, prenez pour chaque livre une once de bois de fiſet, ou de coupeaux de bois jaune & la groſſeur d'une feve de potaſſe: faites-les bouillir pendant une demi-heure dans de l'eau: mettez-y enſuite votre ſoye, & retournez-la tant que la couleur ſoit à votre fantaiſie.

Secret *pour donner à l'or une couleur belle & foncée.* Prenez trois onces de vitriol rouge calciné, deux onces de ſel armoniac & une once de verd-de-gris: broyez le tout enſemble, & le tenez bien ſechement: quand vous voudrez colorer votre or, humectez-le; jettez de cette poudre par deſſus: faites-le recuire à pluſieurs repriſes, & tremper dans l'eau.

Pour colorer une vieille chaîne d'or & la rendre comme neuve. Prenez de l'urine, faites-y diſſoudre du ſel armoniac, & faites bouillir dans cette

composition la chaîne d'or : elle réprendra une couleur vive & brillante.

MANIERE *d'argenter le cuivre ou l'airain.* Prenez une once d'argent fin, du sel gemme, & du sel armoniac, de chacun six onces, & six onces de *fiel de verre* : battez l'argent bien mince, & faites-le dissoudre dans une once d'eau forte ; ensuite jettez-y un peu de sel : l'argent se précipitera au fond sous la forme d'une chaux blanche : ôtez cette eau, & mettez-en de nouvelle : répétez cette opération jusqu'à ce que la chaux d'argent ait perdu toute odeur d'eau forte, sechez cette chaux d'argent : ensuite prenez les ingrédiens ci-dessus, & broyez-les sur une pierre nette. Quand ils seront bien broyés ; mêlez-les, & les broyez de nouveau avec la chaux d'argent ; & ajoutez-y un peu d'eau jusqu'à ce que le mélange ressemble à une pâte épaisse : mettez cette pâte dans un vaisseau de terre net : quand vous voudrez argenter, ayez soin que votre métal soit net, & bien

limé : ensuite frottez-le avec la pâte ci-dessus, & mettez-le sur des charbons ardens. Quand il a cessé de fumer, grattez-le bien, & le frottez encore avec la matiere d'argent, faites la même opération une troisiéme fois, & votre métal sera très-bien argenté.

POUDRE *pour argenter le cuivre, ou l'airain en le frottant simplement avec le doigt.* Faites dissoudre un peu d'argent dans de l'eau forte, ajoutez-y du tartre & du sel armoniac en quantité suffisante pour en former une pâte dont vous ferez de petites boules : faites secher ces boules & les réduisez en poudre ; puis mouillant votre pouce, prenez un peu de cette poudre, & frottez-en le cuivre ou l'airain, vous lui donnerez une couleur d'argent.

Au reste à l'exception du cuivre & du cuivre bien pur, tous les autres métaux comme le plomb, l'étain, le fer, sont d'une nature contraire à l'argent, & ne peuvent être mêlez ensemble. Et même à l'égard du cuivre, il ne faut pas mettre plus

de cuivre que d'argent dans la composition, autrement l'argent perd sa blancheur & n'est plus propre à être employé comme argent.

Pour polir & lustrer un ouvrage doré. Prenez deux onces de tartre, deux onces de souffre, & quatre onces de sel, Faites-les bouillir dans moitié eau, & moitié urine, trempez-y votre ouvrage doré: cette eau lui donnera un beau lustre.

SECRET *pour dorer l'argent de la maniere la plus parfaite.* Prenez du *crocus veneris*, ou safran de Vénus, & du vinaigre: ajoutez-y du vif-argent; & faites les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils acquierent la consistance d'une pâte. Frottez-en l'argent que vous voulez dorer; il deviendra d'une couleur d'or rougeâtre: ce qui n'arrive point quand on fait cette opération avec du vif-argent seulement. Car alors la dorure paroît pâle. C'est un secret fort curieux: on peut dorer sur cette pâte avec de l'or en feuille, au lieu que sans cela il faudroit qu'il fut broyé,

elle

elle fait paroître la dorure forte, & d'une couleur foncée.

Pour donner à l'or une couleur forte. Prenez une livre de cire vierge, une once & demie de ſafran de Vénus, du ſel armoniac, du verd de terre fin, & de l'alun, de chacun une once, une demi-once & un gros de craye rouge, du ſafran de Mars & de la tuthie, de chacun une demi-once, & deux dragmes de ſalpêtre ou de ſel de pierre: mêlez enſemble tous ces ingrédiens, & après les avoir pulvériſés, remuez le tout, & y verſez votre cire fondue. Cette compoſition étalée ſur l'ouvrage doré que l'on fait recuire, donnera à l'or une beauté ſurprenante.

Ou bien prenez quatre onces de cire vierge, trois quarts d'once de verd de terre, une demi-once de plaque de cuivre, une demi-once de craye rouge, & un quart d'once d'alun: fondez la cire, jettez-y les autres ingrédiens bien pulvériſés & remuez bien le tout enſemble: enſuite laiſſez refroidir le mélange, & formez-en des bâtons ronds, comme

les bâtons de cire à cacheter. Quand vous aurez besoin de vous en servir, faites d'abord chauffer votre or, & frottez-en toute la surface avec cette cire; ensuite faites-le recuire au feu, & passez-le promptement à travers de l'eau bouillante & du tartre, votre or acquerera une couleur foncée.

AUTRE *moyen de nettoyer l'or & l'argent, comme broderies, étoffes d'or, tabatieres, &c.* Il ne faut point du tout se servir de liqueurs alkalines, comme seroit une dissolution de savon pour nettoyer les galons, les broderies, ni le fil d'or tissu avec la soye, car elles en mangent la couleur : mais on peut faire revivre parfaitement le lustre d'or en le frottant avec une vergette douce trempée dans l'esprit de vin chaud, lorsque les matieres d'or ou d'argent ne sont pas trop usées. Entre tous les liquides il n'y en a point d'autre qui ait une activité suffisante pour détacher la matiere qui fait la saleté, sans porter préjudice à la soye.

ESTAMPES. *Maniere de blanchir les*

estampes & de leur rendre leur premier lustre. Il faut faire une petite lessive avec des cendres de sarment de vigne : ces cendres sont les meilleures & ne doivent pas être mêlées avec d'autres : on doit observer que la lessive ne soit pas trop forte. Un boisseau de cendres suffira pour quatre sçeaux d'eau de riviere. On fera bouillir le tout dans une chaudiere sept à huit heures ; après quoi on laissera reposer cette lessive, & on couvrira la chaudiere avec un linge. Quand cette lessive aura reposé dans cet état l'espace de sept à huit jours, on la tirera à clair par inclination.

On liera ensemble toutes les estampes que l'on veut nettoyer avec une ficelle entre deux cartons, de maniere cependant à n'être pas trop serrées, afin que la lessive puisse les pénétrer toutes. On les mettra bouillir un bon quart-d'heure dans cette lessive ; on les retirera ensuite, & après en avoir détaché la ficelle, on les mettra sous une presse, avec laquelle on les comprimera bien fort pour en faire sortir la lessive qui sera impregnée de leur crasse : on les

laiſſera ſous la preſſe pendant un quart-d'heure au bout duquel on les remettra encore bouillir un quart-d'heure en les renouant avec une ficelle,après quoi on les remettra ſous la preſſe. Enſuite on les mettra dans un autre chaudron plein d'eau de riviere bouillante, après les avoir liées, on les y laiſſera pendant un quart-d'heure. Après cela, on les mettra deux fois dans de l'eau d'alun pour leur donner du corps & reparer ce que le papier pourroit avoir perdu de colle. Lorſqu'elles ſeront ainſi leſſivées, on les étendra ſur des ficelles attachées de deux à deux avec une épeingle ou une petite fourchette de bois : on les tournera en dedans vis-à-vis l'une de l'autre, pour les garantir de la pouſſiere, & c'eſt ainſi qu'elles ſecheront parfaitement,

AUTRE *moyen de blanchir les eſtampes*. Cette opération ne ſe doit faire qu'à la chaleur du ſoleil: plus il eſt chaud, plus elle eſt prompte. Ainſi les mois de Juin, de Juillet; & d'Août, ſont les plus favorables. On prend une table ou des planches,

on attache des petits cloux des deux côtés, on y passe des fils en travers, afin d'empêcher que le vent n'enleve les estampes : on étend ensuite du papier, de crainte que les pores du bois venant à s'ouvrir, ne communiquent à l'estampe la rousseur de l'eau qui s'y attacheroit, & qui seroit plus difficile à ôter que les taches d'huile. Il n'est pas nécessaire qu'il y ait plusieurs feuilles de papier les unes sur les autres ; il suffit que la table ou les planches en soient entierement couvertes. On y placera les estampes sur lesquelles on veut faire l'opération, & on versera dessus de l'eau bouillante. Il faut avoir l'attention d'en verser par-tout : & comme il y a des endroits où les estampes se recoquillent ; & que les plus élevées se sechent plus vîte, on aura une petite éponge fine, & on se servira de l'eau qui est dans les creux des estampes pour en mouiller les endroits qui se sechent. Après avoir versé trois ou quatre fois de l'eau bouillante, on s'appercevra que le roux ou le jaune de l'estampe s'attachera dessus. Il ne faut point s'en

inquiéter : plus les eſtampes blanchiront, plus cette eſpece de rouille augmentera. Quand les eſtampes ſeront blanchies, on les mettra dans un vaiſſeau quarré de cuivre ou de bois de la capacité de la plus grande eſtampe ; on verſera deſſus de l'eau bouillante, & on couvrira le vaiſſeau avec du linge ou quelque étoffe pour bien conſerver la chaleur, Au bout de cinq ou ſix heures cette rouille ſe détache & s'évapore dans l'eau. Il faut obſerver avant de verſer cette derniere, d'étendre ſur les eſtampes déja mouillées une feuille de fort papier blanc, de crainte que l'eau bouillante ne les déchire. Cela fait, on les étendra ſur des cordes pour en exprimer l'eau, & quand elles ſeront à moitié ſeches, on les mettra dans des feuilles de papier, ou entre des cartons qu'on chargera de quelque choſe de peſant pour qu'elles ne ſe recoquillent point. Il faut que les eſtampes ſoient bien rouſſes ou bien jaunes pour être deux jours à blanchir ; car elles blanchiſſent ordinairement dans un jour : la même opération ôte toute ſorte de

taches d'huile, mais alors il faut y employer plus de tems. Celles de l'huile dont les Peintres se servent sont les plus difficiles à détacher. On a alors la précaution de ne point exposer le côté de la gravure, & on tourne l'estampe de crainte que l'ardeur du soleil n'en enleve la fleur.

MOYEN *de transporter une estampe sur un verre, de façon que tous les traits y restent, & que le papier s'en enleve entierement.* Moins il y a de tems qu'une estampe est imprimée, mieux elle produit l'effet dont il s'agit, parce que le noir n'étant pas encore parfaitement sec, se sépare du papier plus facilement. Mais quoiqu'il y ait déja du tems qu'elle est imprimée, on s'y prend de la maniere suivante.

On doit mettre la taille douce que l'on veut faire passer du papier sur le verre dans un bassin, on verse de l'eau chaude dessus, & on la laisse tremper pendant une demi-heure. Au bout de ce tems, on la retire, & on l'étend sur un linge blanc, afin qu'il en attire l'eau. En attendant

que cela se fasse, on prend de la thérébentine claire de Venise, & on la fait chauffer sur un petit feu de braise. Après avoir fait en même tems chauffer un peu le verre destiné à recevoir les figures de l'estampe, on étend la thérébentine dessus avec un pinceau de poil en prenant garde de l'en trop charger.

Le verre étant ainsi préparé, on l'applique sur l'estampe qu'ensuite on presse de tous côtés pour qu'elle prenne bien partout. Afin que la thérébentine s'endurcisse bien, on place le verre sur un feu qui ne renvoye qu'une petite chaleur. Ensuite on fait de nouveau bien imbiber le papier, & après on le frotte avec les doigts. C'est par ce frottement qu'il s'enleve par rouleaux: mais il faut dans toute cette opération beaucoup de patience & d'attention, si l'on ne veut pas enlever les traits de l'estampe avec le papier. Quand on a bien réussi on enduit la figure qui reste sur le verre de thérébentine claire, ou d'un vernis, & on la couvre d'une mince feuille d'or, d'argent, ou de métal battus. Le métal paroissant alors au travers du verre,

il ſemble que l'eſtampe ait été imprimée ſur de l'or, ou ſur de l'argent. On peut encore peindre les figures tranſportées de toutes ſortes de couleurs. Le tout étant fait ainſi, on peut aiſément cacher l'artifice en enduiſant le dos de la nouvelle eſtampe d'une ſimple colle ou d'un blanc d'œuf & le couvrant d'une poudre quelconque.

MÉDAILLE. *Secret pour tirer exactement ſur du papier l'empreinte d'une médaille.* On commence par en faire une empreinte la plus nette qu'il eſt poſſible avec la meilleure cire à cacheter. On coupe autour de cette empreinte avec la pointe d'un canif, ou avec des ciſeaux bien fins toute la cire qui la déborde. On prend de l'encre dont ſe ſervent les Imprimeurs en taille-douce, & avec un pinceau un peu délié on porte un peu de cette encre ſur les lettres, & dans les creux que forme le relief de la médaille. Il faut enſuite paſſer le doigt nud, ou couvert d'un linge ſerré ſur la ſurface de l'empreinte, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien

nettoyée, & qu'il ne reste plus de noir que dans les lettres & dans les autres creux. On frotte après cela un doigt sur du blanc bien doux, comme le lait de chaux dont on se sert en Hollande & en Angleterre, pour blanchir les murs, & on le passe légérement sur l'empreinte, pour achever de la nettoyer & de la sécher. On a tout prêts quelques morceaux de papier un peu plus grands que la médaille, qui ont été trempés dans l'eau, mais dont l'eau doit être un peu exprimée. On applique un de ces papiers sur l'empreinte; & derriere le papier on met trois ou quatre morceaux de flanelle de la même grandeur. Pour transporter l'empreinte sur le papier, on à deux plaques de fer bien unies, environ de deux pouces en quarré, & d'une épaisseur suffisante, afin qu'elles ne se courbent pas. On place l'empreinte de cire au milieu d'une de ces plaques, avant d'y appliquer le papier & la flanelle, & l'on met l'autre plaque dessus. Après avoir levé les deux plaques ensemble, on les met bien également dans une pe-

tite presse à la main à deux vis. On serre alors les deux vis, & on les force même avec un coup de marteau. En ouvrant la presse on trouve sur le papier une belle empreinte. Si par hazard il y manquoit quelque chose, il est aisé de la réparer quand le papier est sec avec un petit pinceau & de l'encre de la Chine.

TABLEAUX. *Moyen de faire revivre les couleurs des tableaux noircis.* Pour faire revivre les tableaux, en ôter tout le noir, qui souvent cache une partie des figures, & enfin les rendre parfaitement neufs, & comme s'ils sortoient de la main du Peintre, il faut mettre derriere le tableau sur la toile une couche de la composition suivante.

Prenez de la graisse de rognon de bœuf deux livres.

De l'huile de noix une livre.

De la céruse broyée à l'huile de noix une demi-livre.

De la terre jaune broyée aussi à l'huile de noix une once.

Faites fondre dans un pot votre graisse, & quand elle sera tout à fait

fondue, vous y mêlerez l'huile de noix, & ensuite la céruse & la terre jaune : vous remuerez ensuite avec un bâton pour bien faire mêler toutes les drogues, & vous vous servirez de cette composition tiéde.

Elle a la vertu de conserver les tableaux, de dissiper petit à petit tout le noir, & de les rendre toujours plus beaux en vieillissant, sans que jamais ils puissent se gâter dans la suite.

TEINTURE. *Maniere de teindre en rouge le bois blanc & le sapin. Voici un moyen qui n'est ni dispendieux ni embarrassant.* Ayez un grand panier ou baquet percé dans son fond de plusieurs petits trous. Remplissez-le de crotin de cheval, & mettez un second baquet ou autre vaisseau non percé sous ce premier, afin de recevoir l'eau qui tombera du crotin à mesure qu'il se pourrira. S'il est trop lent à se pourrir, aidez-le en l'arrosant d'urine de cheval, mais légerement : & de tems en tems. C'est avec cette eau simple que vous donnerez à vos bois la couleur rouge

en les frottant avec une brosse : deux couleurs suffiront non seulement pour les peindre au dehors, mais encore pour les pénétrer de 4 à 5 lignes, desorte que si l'on donne ces deux couches, lorsque l'ouvrage n'est encore que dégrossi, l'ouvrier pourra l'achever & le polir, sans crainte de découvrir la couleur naturelle du bois. Au reste on ne doit pas rassembler différemment les bois blancs, car ils ne recevroient pas la même teinte de couleur, à cause de la différente nature & de l'âge du bois. C'est ainsi que le sapin qui est veiné présentera un rouge marbré & ondé, d'autres l'auront de couleur de rose, de pourpre; la planche vieille prendra une autre couleur que la planche neuve. Voilà pourquoi ceux qui useront de cette recette ne doivent pas employer les bois sans discernement, afin d'éviter des variétés choquantes.

MANIERE *de teindre la laine & la soye en belle couleur de feu.* Prenez d'abord pour chaque livre de soye, quatre poignées de son de froment, que vous mettrez dans deux sçeaux

d'eau : faites-le bouillir & laissez-le reposer toute la nuit dans une tinette. Ensuite prenez la moitié de cette eau : mettez-y une livre d'alun, un quarteron de tartre rouge, réduit en poudre fine, & une demi-once de gurgumi aussi en poudre ; mettez-les bouillir ensemble & remuez-les bien avec un bâton. Quand ils auront bouilli pendant un quart-d'heure, ôtez la chaudiere de dessus le feu, mettez-y la soye, & couvrez-la exactement pour empêcher la vapeur de s'en échapper. Laissez le tout dans cet état pendant trois heures, ensuite rincez votre soye dans de l'eau froide : battez-la, tordez-la sur une cheville de bois, & faites-la secher sur des cordes.

Prenez ensuite un quarteron de noix de galle, pulvérisez-la bien, & mettez-en la poudre dans un sçeau d'eau de riviere. Faites-la bouillir pendant une heure : après quoi vous ôterez la chaudiere de dessus le feu, & quand vous pourrez y souffrir la main sans vous brûler, vous y mettrez votre soye, & après l'y avoir laissée pendant une heure, vous la

retirerez pour la faire ſecher. Quand la ſoye ſera ſeche, & que vous voudrez la teindre en cramoiſi, peſez pour chaque livre de ſoye trois quarts d'once de cochenille, que vous réduirez en poudre fine, & paſſerez par un tamis de ſoye. Enſuite vous la mettrez dans le ſçeau avec le reſte de la leſſive, & ayant bien mêlé le tout, vous le ferez bouillir dans une chaudiere que vous couvrirez exactement pour empêcher qu'il n'y tombe de la pouſſiére. Pour lors mettez-y deux onces & demie de tartre en poudre avec trois quarterons de mêlange : faites-les bouillir pendant un quart d'heure ; enſuite ôtez-le de deſſus le feu. Laiſſez-le refroidir un peu : mettez-y votre ſoye, & remuez-la bien avez un bâton pour empêcher que la couleur ne s'y applique par place, & tordez-la quand elle ſera froide. Si la couleur ne vous paroit pas aſſez foncée, remettez la chaudiere ſur le feu, faites-la bouillir, & lorſqu'elle ſera redevenue tiéde, recommencez à y tremper votre ſoye : enſuite ſuſpendez-la à une cheville de bois attachée au mur, tordez-la & frappez deſſus avec

un battoir. Quand elle ſera ſeche ; rincez-la dans la leſſive chaude où vous aurez fait diſſoudre une demi-once de ſavon de Newcaſtle, ou de tout autre ſavon eſtimé, pour chaque livre de ſoye; enſuite rincez la dans de l'eau froide : étendez les écheveaux de ſoye crue ſur une cheville de bois, & après les avoir bien tords & battus tout au tour, mettez-les ſecher.

AUTRE *maniere de teindre la ſoye en cramoiſi*. Prenez une demi-once de bon vitriol romain, une once de tartre, & un quart-d'once d'eſprit de vitriol : pulvériſez le tout ; mettez-le dans un vaſe d'étain, & verſez par deſſus autant d'eau qu'il en faudra pour teindre la quantité d'une demi-once de ſoye: quand le mêlange eſt prêt à bouillir, jettez-y votre ſoye que vous aurez fait bouillir auparavant dans du ſon. Quand elle aura bouilli une heure ou deux dans le mêlange, ôtez-la & la tordez, puis ajoutez à la liqueur une demi-once de cochenille en poudre, & ſoixante gouttes d'eſprit de vitriol.

Le tout étant prêt à bouillir, remettez-y votre ſoye, & la laiſſez tremper pendant quatre heures: après-quoi prenez de l'eau claire dans laquelle vous jetterez un peu d'eſprit de vitriol : rincez-y votre ſoye, & retirez-la enſuite pour la faire ſecher à l'ombre ſur des perches : elle ſera d'une couleur éclatante; mais ſi vous voulez que le cramoiſi ſoit foncé, prenez pour rincer votre ſoye de l'eſprit de ſel armoniac au lieu de l'eſprit de vitriol.

Choſes à obſerver ſur cette ſorte de teinture. 1°. Il faut que la chaudiere ſoit faite d'un bon étain pur, & exempt de toute matiere graſſe.

2°. Il faut y mettre le tartre préparé lorſque l'eau eſt tiéde.

3°. Si on veut teindre de la laine filée ou eſtame, on peut la mettre dans la chaudiere deſqu'elle commence à bouillir, & l'y laiſſer pendant deux heures.

4°. Quand elle a bien bouilli, ôtez la, & la rincez, nettoyez la chaudiere, & mettez-y de l'eau pour le ſecond bouilli.

5°. Ce second bouilli se fait de la même maniere que le premier, ensuite mettez-y de la cochenille réduite en poudre, & après l'avoir fait bouillir fortement, remuez bien le tout.

6°. Après avoir bien lavé & nettoyé la soye ou la laine dans la premiere lessive, on la met sur un dévidoir que l'on tourne continuellement pour empêcher que les couleurs ne s'y attachent par place.

7°. Quand la couleur est à votre fantaisie, ôtez la laine, lavez-la & rincez-la bien & suspendez-la dans une chambre à l'ombre & à l'abri de la poussiere.

Vernis. *Moyen de faire un beau vernis.* Prenez de la thérébentine, de l'esprit de thérébentine, de la poix résine, autant de l'un que de l'autre : mêlez le tout ensemble, après avoir fait fondre la poix séparément pour la passer au travers d'un linge : puis jettez-la avec lesdites drogues auxquelles vous ferez prendre un bouillon. Vous l'appliquerez ensuite sur ce que vous

voudrez vernir. Vous laisserez le pot dans lequel sera le vernis sur un réchaud pendant que vous vous en servirez, mais vous ne l'employerez qu'après avoir mis trois couches de colle forte bien claire, faite avec des oreilles, lesquelles vous ferez bouillir avant de vous en servir pour faire la colle avant de les nettoyer. Pendant que le vernis est sur le feu, vous pourrez y ajouter de l'esprit de vin selon la quantité proportionnée aux drogues.

VERNIS DE LA CHINE. *Maniere de faire un vernis de la Chine applicable sur le bois & autres ouvrages.* Ayez une bouteille de verre blanc bien transparente, qu'elle soit bien nette & bien seche. Mettez-y une livre d'esprit de vin, le plus clair que vous puissiez trouver. Emplissez-en la bouteille jusqu'aux deux tiers; c'est-à-dire qu'il reste un tiers vuide. Mettez dans cet esprit de vin deux onces de bonne gomme lacque en grain, qui soit réduite en poudre impalpable, & la même quantité de sandaraque bien choisie & pareille-

ment réduite en poudre. Bouchez bien la bouteille, & laiſſez le tout infuſer au ſoleil. Il eſt eſſentiel que cette infuſion ſe faſſe à une chaleur telle que celle du Soleil, & que la compoſition ſoit toujours au moins tiéde, parce qu'une plus grande chaleur feroit caſſer la bouteille : remuez-la de tems à autre. Vous connoitrez quand vos gommes ſeront entierement diſſoutes, lorſqu'elles ne feront plus de ſédiment : alors retirez votre bouteille & mettez-la dans un lieu ſec à l'ombre pendant pluſieurs jours, & quand vous verrez que votre compoſition ſe partagera en deux, la partie ſupérieure d'un clair parfait, & l'inférieure plus opaque, vous préparerez une autre bouteille de gros verre, que vous nettoyerez & que vous laiſſerez ſecher, enſorte qu'il ni reſte aucune humidité ni fraicheur, aucune tache ni corps étranger : vous en ſerez plus aſſûré, ſi vous prenez des bouteilles neuves. Verſez doucement par inclination toute la partie claire de votre compoſition dans votre bouteille préparée, ce ſera votre vernis :

mais ne verſez que ce qu'il y a de plus clair, ſi vous voulez que votre vernis ſoit parfait, & bouchez bien exactement votre bouteille, & tout deſuite remettez deux onces d'eſprit de vin ſur votre marc. Bouchez la bouteille, remettez-la au ſoleil, & faites le reſte comme ci-devant : vous en tirerez encore du vernis de la même qualité. Vous pourrez faire la même choſe une troiſieme fois, en ajoutant ſur le marc une once d'eſprit de vin, & paſſant le tout à la chauſſe, vous aurez un vernis de cette troiſiéme opération que vous mettrez à part qui ſera plus commun, mais auſſi bon que le meilleur dont on faſſe communément uſage ſur les lambris. On répétera cette même opération autant de fois qu'on le jugera à-propos, & juſqu'à ce qu'on voye qu'on a aſſez de vernis pour faire ce qu'on veut, ou bien on peut en faire pluſieurs bouteilles à la fois, ou faire cette préparation dans des vaiſſeaux plus grands en augmentant les doſes à proportion, mais toujours en obſervant de laiſſer un eſpace vuide dans la bouteille, ou

se fera la dissolution des gommes pour ne la point casser. Une régle générale, c'est de tenir toujours les bouteilles bien bouchées, tant celles qui contiennent la composition que celles qui contiennent le vernis qu'on veut garder pour l'usage ; car un vernis éventé s'épaissit, brunit, & devient moins brillant : pour l'employer même on n'en verse que peu-à-peu dans une tasse pour l'appliquer à l'instant.

Au défaut du soleil, vous pourrez faire votre dissolution dans un four encore chaud, lorsqu'on a retiré le pain, & que le four est entierement vuide, ou dans une cruche à grande ouverture qui soit vuide, où vous suspendrez votre bouteille pour y faire votre dissolution en approchant cette cruche vuide à une certaine distance du feu, afin que la composition ne prenne qu'une chaleur tiéde. Vous recouvrez votre cruche après que vous y avez suspendu votre composition pour y conserver cette chaleur tiede. Cependant le soleil est est toujours plus avantageux à cause de l'égalité de la chaleur.

MANIERE *d'employer ce vernis.*

Pour bien employer le vernis, il faut un endroit propre expofé au foleil, il faut auffi que le vernis foit tiede, que le bois ou autre matiére à vernir, ait le même dégré de chaleur pour réuffir, & qu'il ne s'introduife dans l'endroit aucun air froid ni pouffiere. La raifon, c'eft que fi le vernis s'applique étant froid, ou fur une matiere froide, ou qu'il y ait de la pouffiere, il fe ternit & devient farineux dès-qu'il eft employé, & qu'en trempant plufieurs fois le pinceau dans le vernis froid, il devient trouble, il s'y forme des grumeleaux qui s'attachent au pinceau & qui rendent mal le vernis fur les endroits où on l'applique; car fa beauté confifte à être brillant, uni, point écaillé, ni farineux. Le défaut de chaleur & la moindre malpropreté y font contraires. Il faut peu charger le pinceau, afin que le vernis n'ait pas le tems de refroidir, & que l'ouvrage en foit plus net. C'eft par cette raifon qu'il eft néceffaire de tenir extrêmement propres les pieces qu'on veut vernir.

Les pinceaux doivent être gros à proportion que l'ouvrage peut le comporter. Dans un ouvrage uni, un gros pinceau convient. Dans ceux où il y a des inégalités, comme des moulures, ou des reliefs, il faut des pinceaux plus petits pour rechercher dans tous les recoins & les enfoncemens.

On peut encore ſupléer au défaut du ſoleil pour l'emploi du vernis, par une étuve, ou le deſſus d'un four, pourvu que le vernis & ce qu'on veut vernir ayent le degré de chaleur ſuffiſant. On conçoit ſans doute que ſi on n'applique pas le vernis immédiatement ſur des matieres polies, mais ſur de la peinture, de la dorure, bronze, découpures, qui ne doivent pas moins avoir un certain poli, il faut attendre que tout cela ſoit ſec avant que d'y mettre le vernis, autrement on gâteroit tout. Il ne faut pas laiſſer ſecher les pinceaux ſans les avoir eſſuyés avec un petit linge fin & propre pour s'en ſervir une autre fois. S'il arrive que le vernis ſe ſoit ſeché ſur les pinceaux, il faut les mettre tremper

quelque tems dans l'eſprit de vin avant de les eſſuyer.

VERNIS. *Compoſition d'un vernis pour les parquets des appartemens.* Prenez demi-livre de gomme Arabique, un quarteron de ſandaraque, deux onces de gomme-gutte, un quarteron de gomme-lacques, une livre de gomme d'Abſom, avec une pinte d'eſprit de vin.

Mettez le tout enſemble dans un pot de terre verniſſé à pouvoir aller au feu & qui ne ſoit pas trop poreux. Bouchez bien ce pot, & remuez-le en le ſecouant avec la main juſqu'à ce que les gommes ſoient fondues. Mettez-le enſuite ſur un feu qui ne ſoit pas trop violent, de crainte que l'eſprit de vin ne s'y enflamme : laiſſez bouillir doucement le tout l'eſpace de dix minutes, qui eſt un tems ſuffiſant pour que la compoſition ſoit bien faite : après quoi on la paſſera par une étamine.

Cette compoſition doit s'appliquer toute chaude, & légérement ſur le plancher, ou parquet, afin qu'elle y prenne mieux, mais on

aura eu ſoin auparavant de bien nettoyer ce parquet de toute ordure & pouſſiere, & pour cela de le bien laver : il faut la laiſſer bien ſecher en ſuite, autrement le vernis ne réuſſiroit pas bien. Il faut auſſi donner au vernis un tems ſuffiſant pour bien ſecher. C'eſt pouquoi c'eſt en été qu'il convient de faire cette opération. On ne doit point marcher ſur ce vernis qu'on n'y ait mis de la cire, & on ne doit point y mettre de la cire qu'il ne ſoit bien ſec. Tout le monde ſait comment on cire un parquet : la cire conſerve le vernis & rend le parquet luiſant : mais il ne faut pas mettre le vernis ſur la cire, car il ne prendroit pas. Le vernis ne s'emploie que ſur les parquets ou planches de bois.

Si on veut mettre pluſieurs couches de ce vernis les unes ſur les autres, après qu'elles ſeront bien ſeches, il faudra les bien polir : il n'y aura rien de plus beau, ni qui rendra le bois plus brillant. Les autres boiſeries des appartemens peuvent être également vernies comme les parquets ; & on peut, ſi l'on veut

les faire différentes, en ajoûtant dans le vernis telles couleurs que l'on voudra pour en faire des fonds différents. Cela produira un effet merveilleux ; mais il faut toujours que les couleurs qu'on emploie tirent ſur le brun plus que ſur le clair, à cauſe des gommes-gutte & lacque, qui font par elles-mêmes une couleur de bois tendre.

YVOIRE. *Maniere de blanchir parfaitement l'yvoire.* Ayez un petit cuvier proportionné à la piéce ou à la quantité de piéces d'yvoire que vous voulez blanchir, & ſemblable à ceux où l'on fait la leſſive, c'eſt-à-dire ayant un trou dans ſon fond, où l'on met un bouchon de paille ou une canulle, & ſon couvercle. Dans ce cuvier on met une pierre de chaux vive, & environ un quarteron de cendres de brandevinier, l'eſpéce de tartre qui ſe forme au fond des alembics ou chaudieres où l'on diſtille l'eau de vie. Il eſt cenſé que la quantité de ces deux matieres doit ſe regler ſur celle de l'yvoire qui eſt à blanchir. On met

ensuite l'yvoire dans le cuvier ; qui ne doit point toucher à la chaux vive, parce qu'infailliblement elle le feroit lever par écailles. Pour cet effet on dispose dans le cuvier quelques bâtons en travers qui soutiennent la pierre en l'air. On verse ensuite de l'eau sur la chaux ; froide d'abord, puis tiéde, chacune à plusieurs reprises, comme on fait pour le linge ; & enfin bouillante. L'yvoire doit baigner dans l'eau. Il faut tenir toujours le cuvier couvert exactement, soit avec son couvercle, soit avec du linge assez épais, pour empêcher la fumée d'en sortir : car c'est cette fumée qui fait toute l'opération, & qui détache la crasse la plus enracinée. Lorsque vous jugez que votre yvoire est assez blanchi, vous le tirez du cuvier, & vous le brossez avec une brosse un peu rude trempée dans l'eau fraîche : alors vous voyez disparoître toute la saleté, & l'yvoire devenir du plus beau blanc dont il soit susceptible : cette méthode est infiniment plus sûre que de la rosée de Mai, qui est sujette à quantité d'inconvéniens ; notez que

ſi la piece d'yvoire étoit attachée à un cerceau de bois ou autre corps, il faut l'en d'étacher pour faire cette opération.

EAU ROSE. *Maniere facile de faire de l'eau roſe.* Il ne faut pour cela ni fourneau ni alembic. Prenez ſimplement une terrine; mettez-y de l'eau avec autant de feuilles de roſes que vous le jugerez à-propos, après quoi vous verſerez par-deſſus deux, ou trois gouttes d'eſprit de vitriol: elles ſuffiront pour communiquer à l'eau non ſeulement les couleurs, mais encore l'odeur des roſes.

FAYANCE. *Moyen de rendre la fayance moins fragile & préſerver ſon émail de toutes gerſures.* Lorſque l'on a acheté de la fayance, il faut, avant de s'en ſervir, la mettre dans un chaudron avec de l'eau qui la ſurnage. Les piéces ſeront diſpoſées de telle ſorte que l'eau les baignera de tous côtés, c'eſt-à-dire qu'on les placera un peu penchées ſur le côté, & l'on mettra entr'elle des petits morceaux de bois qui les ſépareront

& les empêcheront de ſe toucher. Enſuite on jettera dans l'eau beaucoup de cendres, mais de cendres de bois neuf ou flotté, avec cette différence qu'il en faudra une plus grande quantité de celles-ci que des premieres, parce que le bois flotté a beaucoup moins de ſels que le bois neuf; mais il eſt bon d'avertir que les cendres de charbon ne valent rien pour cela. Les cendres étant miſes, on placera la chaudiere ou le chaudron ſur le feu, & on fera chauffer l'eau juſqu'à ce qu'elle bouille. On entretiendra cette ébullition pendant une heure & demie & même deux heures, après leſquelles on retirera la chaudiere, & on laiſſera refroidir le tout enſemble. Il ne faut pas une grande phyſique pour comprendre que les ſels des cendres diſſous dans l'eau s'incruſtent par l'action du feu dans les pores de la fayance, la rendent ainſi plus compacte, & lui donnent une ſolidité qu'elle n'avoit pas. Ces mêmes ſels fortifient la continuité de l'émail & par ce moyen le préſervent de toute fêlure. On peut aſſurer que ceux qui

prendront cette précaution recueilleront avec plaisir le fruit d'une peine bien légere.

MANIERE *de faire des tablettes blanches pour écrire dessus avec une aiguille ou stilet d'argent.* Prenez du plâtre de Paris le plus fin : détrempez-le avec de la corne de cerf, ou toute autre colle, & ayant étendu votre parchemin bien uniment sur un chassis, enduisez-le de ce mélange par les deux côtés : quand il est sec, grattez & adoucissez-le comme auparavant : ensuite prenez de la céruse, broyez-la bien fine avec de l'huile de lin qui a bouilli : appliquez-en une couche fort unie sur votre parchemin avec un pinceau, & mettez-le secher à l'ombre pendant cinq ou six jours : quand il est sec, passez-y légérement une éponge humide ou un linge mouillé pour le rendre encore plus uni, & laissez-le secher entierement jusqu'à ce qu'il soit en état de pouvoir servir. Pour lors coupez vos tablettes de la grandeur que vous voudrez avec un instrument bien tranchant, & reliez-

en les feuillets en livre, à la couverture duquel vous placerez le ſtilet ou aiguille d'argent.

AUTRE *maniere pour écrire avec une aiguille de laiton.* On fait en Allemagne de petits livres compoſés de feuilles couvertes de bitume ou vernis, ſur lequel on peut écrire avec une aiguille de laiton & effacer enſuite l'écriture avec un linge un peu mouillé. Voici la maniere de les faire. Prenez du plâtre paſſé par un tamis très-fin, incorporez-le avec de la colle d'Allemagne, & couvrez-en la planche ou le papier. Lorſqu'il ſera ſec, ratiſſez-le pour le bien unir, & recouvrez le plâtre comme la premiere fois. Cette ſeconde couche étant ſeche, on en donnera une de céruſe bien broyée avec de l'huile de lin cuite : mais il faut que cette couche ſoit légère, la bien unir avec le doigt, & la laiſſer ſecher à l'ombre cinq à ſix jours : on unira enſuite la ſurface avec un linge mouillé, & l'on pourra écrire deſſus au bout de vingt jours ou environ, avec une aiguille de laiton dont la pointe ſoit arrondie.

CORBEAUX. *Maniere amusante d'attraper les corbeaux.* *Comme les corbeaux mangent les grains dans la campagne & qu'ils y font bien des ravages ; c'est toujours une chose utile que de chercher à les détruire. Voici pour cela une méthode sûre & en même tems amusante.* Prenez une livre de viande, découpez-la en plusieurs morceaux, à-peu-près de la grosseur d'une noix : faites provision d'une main de papier ou plus, & d'un petit pot rempli de glu. Ensuite transportez-vous dans un endroit, où vous sçavez qu'il se rassemble beaucoup de corbeaux : pour lors faites autant de cornets que vous avez de morceaux de viande, employez à chaque cornet une feuille de papier ; &, pour agir plus prudemment, faites-y un point d'aiguille en haut & en bas : pour lors mettez-y un de vos morceaux, & frottez de glu l'entrée du cornet en-dedans : placez tous vos cornets de distance en distance, & retirez-vous à l'écart. Bientôt les corbeaux, friands de cette viande fraîche, se jetteront dessus avec toute l'avidité possible,

&, fourrant leur tête jufqu'au fond du cornet pour atteindre à leur proie, qui eft trop enfoncée, s'englueront les plumes à l'entrée du cornet, & ne pourront plus retirer leur tête: alors, fans plus fonger à leur proie, & fe trouvant aveuglés, ils prendront leur vol, & s'éleveront dans l'air tant qu'ils pourront jufqu'à perte de vue, mais toujours perpendiculairement. Ne croyez pas pour cela les avoir perdus de vue; car vous les verrez peu de tems après, c'eft-à-dire, quand les forces leur manqueront, retomber directement au même endroit où ils auront pris leur volée: pour lors il vous fera bien facile de vous en faifir, ou de les affommer en leur donnant à chacun un bon coup bâton fur la tête: on en peut expédier ainfi facilement tant qu'on veut. C'eft un vrai plaifir de voir dans la même minute, dix, douze, & quelquefois plus, de ces corbeaux prendre leur volée tout à la fois, & retomber enfuite les uns après les autres felon que les forces leur manquent plutôt ou plus tard aux uns qu'aux autres. On en

prend quelquefois jufqu'à foixante dans une matinée, une livre de viande fuffit pour cela: car, au moyen de ce que le cornet eft haut, ils ne peuvent pas atteindre au morceau qui eft au fond. D'ailleurs, ils font fi étourdis de fe voir pris de la forte, qu'ils ne fongent plus à leur proie, qui peut fervir à en attraper d'autres.

GEAY, *Chaffe du geay, ou moyen facile & amufant de prendre les geays. On fait combien les merles, les pies, & les geays font difficiles à joindre pour pouvoir les tirer, à caufe de la fineffe de leur ouïe & de leur odorat. Voici néanmoins un moyen de faire cette chaffe avec fuccès.* Ayez un geay privé, & le portez dans une cage couverte vers une futaie ou autre bois, où vous foupçonnerez qu'il y aura des geays. Avancez cent ou deux cents pas dans le bois, & choififfez un lieu un peu découvert. Alors prenez votre oifeau, renverfez-le contre terre fur le dos; & avec deux petites fourches dont vous vous ferez muni, contenez-le fur le terrein en engageant fes deux aîles fous

ces fourches, que vous planterez si avant en terre que, malgré tous ses efforts, il ne puisse se mettre en liberté: il faut observer de ne point blesser l'oiseau, afin qu'il vous serve plusieurs fois. Votre geay étant ainsi placé, retirez-vous dans le bois: postez-vous de façon, que sans être trop en vue, vous puissiez avoir le plaisir de voir tout ce qui se passera. Aux cris que poussera le geay en se débattant, tous ceux qui seront à demi-lieue à la ronde ne manqueront pas d'accourir d'arbre en arbre jusqu'au lieu où ils verront leur camarade si mal à son aise: ils voleront aussitôt à terre, tourneront & sauteront autour de lui, & s'en approcheront sans aucune défiance: celui-ci, qui aura la tête & les pattes libres, désesperé de se voir le seul malheureux de sa troupe, ne manquera pas de saisir celui d'entr'eux qui passera trop près de lui, & certainement ne le lâchera plus. Les cris que jettera le nouveau prisonnier, vous avertiront que votre geay a fait son coup: vous sortirez du lieu où vous vous êtes caché, & vous

irez prendre votre proie : tous les geays s'envoleront auſſitôt, mais ſoyez aſſuré qu'ils n'iront pas loin. Retournez dans votre embuſcade, vous les verrez bientôt revenir, & votre geay en attrapera un ſecond : ainſi vous pourrez en avoir pluſieurs de ſuite, & votre geay, en le ménageant, pourra vous ſervir pluſieurs chaſſes.

Comme dans une de ces chaſſes il a été pris un merle, on a lieu de croire que la même ruſe ſert pour les merles & les pies : c'eſt ce qu'il eſt facile d'éprouver.



SUPPLÉMENT

De quelques autres ſecrets que l'on n'a découverts que lorſque cet ouvrage a été ſur la fin de l'impreſſion.

BOUTONS AU VISAGE. (*onguent pour les.*) Prenez une once de mercure, deux onces d'eau forte qu'il faut mettre dans une phiole pendant 24 heures : mettez enſuite la phiole entre des cendres chaudes : il l'y faut laiſſer juſqu'à ce que le mercure & l'eau-forte aient pris une couleur jaune & rouge : enſuite pilez le tout avec une pincée de litarge qu'il faut enſuite mêler avec trois fois plus peſant de beurre.

CHEVAUX. *Remede pour guérir toutes les tranchées des chevaux, de quelque eſpece qu'elles ſoient.* Il faut faire bouillir une pinte de lait, dans laquelle on jette plein un grand dé à coudre de ſavatte brûlée & pulvériſée. On fait avaler le tout au cheval par le moyen du cornet. On

le couvre bien, on lui fait une bonne litiere, & on lui donne aſſez d'eſpace pour qu'il s'étende à ſon aiſe. Le cheval éprouve auſſitôt une forte criſe qui lui refroidit les membres, mais qui ne doit pas effrayer. Deux heures après, il revient dans ſon état naturel: on peut alors lui donner à manger, & le faire même travailler. On aſſûre que ce remede a pour garant vingt ans d'épreuves qui ont toujours réuſſi.

FIEVRE. (*Remede contre la.*) Prenez cinq gros de quinquina, demi-once de ſyrop de capillaire, demi-once de miel de Narbonne: mêlez le tout enſemble, & faites trois bols d'égale peſanteur, & prenez-en un trois jours conſécutifs aux atteintes de la fiévre, enſuite un verre de vin blanc à chaque fois.

MAL DE DENTS. *Moyen de le guérir par le ſeul attouchement.* Prenez deux taupes vivantes, tenez-les dans chaque main en les preſſant un peu ſans les étouffer, juſqu'à ce que la chaleur, ou la ſeule contrainte qu'elles ſouffrent les ait fait mourir: ce

qui arrive au bout de cinq heures, pendant lesquelles on ne doit point lâcher prise. Les taupes étant mortes, on les met dans un pot de terre neuf, & non vernissé, qu'on lutte bien, avec une quantité d'eau suffisante pour décomposer exactement ces animaux par l'ébullition. Il faut un feu doux, que l'on entretient avec des cendres chaudes ; & laisser mitonner le pot à petits bouillons pendant vingt-quatre heures. Après ce tems toute la substance des taupes est réduite en une espece de pâte, au-dessus de laquelle surnage une graisse ou huile animale dans laquelle est toute la vertu. On s'en frotte à diverses reprises la paume des mains & les extrémités des doigts : on en imbibe, aux mêmes endroits, l'intérieur de deux gants de peau que l'on garde dans ses mains pendant un un deux jours surtout dans le tems du sommeil. Ainsi les mains sont imprégnées des vertus du remede, qui s'y conservent plusieurs mois sans alteration. Aussitôt que l'on s'apperçoit que la vertu s'affoiblit : on en frotte de nouveau ses doigts & ses gants, & quand la provision

eſt finie, on recommence. Mais comme les frottemens journaliers & les lotions indiſpenſables des mains doivent avoir bientôt effacé les impreſſions de cette huile, il ſembleroit plus court & plus efficace de porter tout d'un coup ſur les dents, ou ſur les gencives malades, avec un petit pinceau, quelques gouttes de cette huile. C'eſt une expérience qu'on pourroit tenter ſans inconvénient.

AUTRE. *Servez-vous de l'huile de papier qui ſe fait ainſi.* Prenez une feuille de papier blanc, tournez-la en cornet, en ſorte qu'il y ait à l'extrémité un petit trou; puis mettez le feu au papier que vous tenez à l'extrémité avec des pinces, préſentez au papier, une cuiller propre pour recevoir l'huile qui en ſortira: il faut réitérer pluſieurs fois, juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour imbiber un morceau de coton, que vous poſerez ſur la dent.

VUE. *Moyen nouvellement découvert de recouvrer la vue perdue par accident.* C'eſt d'exprimer dans les

yeux la liqueur du fiel du poiſſon appellé barbeau. L'expérience en a été faite à Paris l'année paſſée 1767 ſur une femme dont les yeux étoient depuis ſix mois aifflgés d'ulceres & couverts d'une taye, qui la rendoient totalement aveugle. Ainſi pour avoir un remede contre cet accident, on doit ſe procurer le fiel de pluſieurs poiſſons, en exprimer la liqueur dans une phiole, & en faire entrer avec le bout d'une plume dans les yeux: ce qu'on a pratiqué à l'égard de la femme dont nous venons de parler. Cette liqueur lui cauſa d'abord une douleur très-vive qui dura plus d'une demi-heure, mais qui ſe diſſipa peu-à-peu, & ſes yeux rendirent beaucoup d'eau. Le lendemain la femme affligée commença à voir d'un œil. On lui remit, le ſoir, de cette même liqueur. Le blanc des yeux, qui étoit rouge, reprit inſenſiblement ſa couleur & la vue ſe trouva fortifiée: on en remit une troiſieme fois, & cette derniere application lui fit recouvrer entierement la vue.

Remedes qui ont été trouvés ſouverains dans différentes maladies regardées jusqu'aujourd'hui comme incurables, & dont le long uſage a guéri radicalement les perſonnes qui en étoient affectées.

MALADIE NEPHRETIQUE, *ou retention d'urine.* Le raiſin d'Oms, plante très-commune en Eſpagne, & qu'on nomme *Buſſerole* en France, où il s'en trouve auſſi, eſt un médicament d'autant plus utile, qu'il eſt ſimple dans ſon uſage. Il conſiſte dans les poudres de la feuille ſeulement, ou dans la décoction de cette même feuille en forme de thé. Le fruit de cette même plante, ainſi que la racine, en ſont également bons. On prend du fruit en poudre depuis un demi-ſcrupule jusqu'à un ſcrupule, ou une demi-dragme; la racine en décoction ſe donne depuis une demi-dragme jusqu'à une & deux dragmes. Les feuilles en décoction & en infuſion depuis une demi-poignée, jusqu'à une poignée ou une poignée & demie. Les mêmes en poudre depuis une demi-ſcrupule jusqu'à un ſcrupule, & depuis une demi-dragme jusqu'à une dragme : mais d'après différentes expériences la doſe eſt de deux dragmes de feuilles dans une livre d'eau : c'eſt d'ailleurs à l'uſage à regler la quantité qu'il en faudra prendre pour qu'elle produiſe les effets qu'on attend.

Dans le paroxyſme, il faut en faire uſage trois ou quatre fois le jour dans un grand verre de décoction. Si quelque perſonne délicate la trouve plus agréable avec un peu de ſucre, on ne penſe pas que cela lui ôte de

ſa qualité. On continuera ce régime pendant pluſieurs ſemaines & même pluſieurs mois; mais lorſque les douleurs ſeront entierement diſſipées, ce ſera aſſez d'une doſe par jour; il eſt plus ſûr de la prendre dans la matinée à jeun, en mettant une ou deux heures d'intervalle juſqu'au déjeûner. Ce remede n'éxige point un régime auſtere, n'étant contraire à aucun aliment; il eſt cependant eſſentiel de ne jamais faire aucun excès pendant ſon uſage.

On pourroit voir, ſi l'on veut, une diſſertation ſur cette maladie, traduite de l'Eſpagnol, dans laquelle les propriétés de cette plante, ainſi que les différentes expériences qui en ont été faites, ſe trouvent agréablement écrites: elle eſt imprimée à Strasbourg, & ſe vend à Paris chez Durand rue Saint-Jacques.

Maladies de la Peau, *Galle*, *Lépre*. *Dartres*, &c. La ſcabieuſe, ſurtout celle qui vient dans les terres argilleuſes, eſt une plante dont l'expérience ne laiſſe aujourd'hui aucun doute ſur ſes propriétés pour la guériſon radicale de ces maladies. L'uſage conſtant tous les jours, à jeun, de deux taſſes de thé en infuſion eſt immanquamais on a vu des perſonnes ne ſe ſentir de l'efficacité de ce remede, qu'après plus de ſix mois de ſon uſage. Il faut donc prendre deux pincées de racine, de ſcabieuſe la faire bouillir pendant une demi-heure, dans une chopine d'eau de riviere, & en boire après l'avoir laiſſé infuſer pendant un quart-d'heure. On a vu des perſonnes affectées de ces cruelles

maladies, depuis plus de vingt années en guérir ſans retour, après un long uſage de ce remede.

HEMORROÏDES. La petite chélidoine eſt ſans contredit la plante qui convient le mieux à cette incommodité déſagréable; mais on n'en peut faire uſage que depuis le mois de Mars juſqu'à la fin de Mai. Il faut en prendre une pincée & la mettre dans une chopine d'eau qu'on laiſſe infuſer comme du thé ſans la laiſſer bouillir. Il faut en prendre deux verres le matin. En faiſant uſage de cette plante pendant un mois ſeulement, on voit diſparoître cette infirmité ſans retour.

CANCERS, ULCERES. *Remede éprouvé contre ce mal.* Prenez des carottes récentes, ratiſſez-les, rapez-les, exprimez-en le ſuc en preſſant avec la main ſeulement; faites chauffer le marc ſur une aſſiette, ou dans un poëlon de terre, & l'appliquez bien épais ſur l'ulcere, en forme de cataplaſme. S'il y a des enfoncemens & des clapiers, il faut les en remplir de façon que la ſubſtance des carottes touche les chairs dans tous leurs points. On couvre le tout d'une ſerviette bien ſeche & même un peu chaude: on renouvelle ce panſement deux fois en vingt-quatre heures. Chaque fois on enleve le vieux cataplaſme: on lave & on nettoye l'ulcere avec un pinceau de charpie trempé dans une décoction chaude de cigue, *cituta major fœtida.* L'effet de ce remede eſt de calmer les douleurs, & de diſſiper en peu de jours l'odeur que rendent les cancers.

La ſupuration diminue & la plaie ne rend plus qu'une matiere louable. A la longue les bords durs & calleux de l'ulcere ſe ramolliſſent; la tumeur diminue & diſparoit peu-à-peu; enfin les chairs ſe regenerent, la cicatrice ſe forme & l'ulcere eſt guéri. La guériſon eſt lente, mais ſure. On pourroit la hâter, ſi pendant l'uſage des carottes à l'extérieur, on faiſoit prendre au malade en petites doſes, l'extrait de l'eſpece de cigue nommé *Bella-Dona* où le quinquina, & tel autre altérant indiqué par la conſtitution du malade ou le caractere de la maladie. On peut ſe contenter de faire manger au malade des carottes cuites au lait. Ce remede a été publié par M. Suliſter Médecin de M. le Duc de Saxe-Gotha, demeurant à Gotha dans la Thuringe.

F I N.

J'Ai lû par ordre de Monſeigneur le Vice-Chancelier un manuſcrit intitulé, *l'Albert Moderne, ou nouveaux ſecrets approuvés & licites, d'après les découvertes les plus récentes*; & je n'y ai rien trouvé qui dût en empêcher l'impreſſion. A Paris ce 18 Août 1767. Signé ARNOULT.

PRIVILÉGE.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinai-

res de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amée la veuve Duchêne, Libraire, Nous a fait expoſer qu'elle déſireroit faire imprimer & donner au public *l'Albert Moderne, ou nouveaux ſecrets éprouvés & licites, recueillis d'après les decouvertes les plus recentes ; par le Sieur* *** s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Permiſſion pour ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſante, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, & de le vendre, & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de trois années conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires, & autres perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance : à la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impreſſion dudit ouvrage ſera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres ; que l'Impétrante ſe conformera aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du dix Avril 1725 ; à peine de déchéance de la préſente Permiſſion ; qu'avant de l'expoſer en vente, le manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit ouvrage, ſera remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier

de France, le ſieur de Lamoignon, & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notredit ſieur de Lamoignon, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice-Chancelier & garde des Sceaux de France, le ſieur de Maupeou : le tout à peine de nullité des préſentes ; du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ladite expoſante & ſes ayant cauſes, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons qu'à la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit ouvrage, foi ſoit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de haro, charte normande & lettres à ce contraires ; car tel eſt notre plaiſir. Donné à Paris, le trentieme jour du mois de Mars l'an mil ſept cent ſoixante-huit, & de notre Regne le cinquante-troiſieme. Par le Roi en ſon Conſeil.

LE BEGUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre XVII. de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N. 1317. fol. 402. conformément au Réglement de 1723. A Paris, ce 8 Avril 1768.

GANEAU, Syndic.





